

**EVALUASI PELAKSANAAN PROGRAM PEMBELAJARAN
KETERAMPILAN MEMASAK
DI SEKOLAH MENENGAH ATAS (SMA) N 11
YOGYAKARTA**

SKRIPSI

Diajukan Kepada Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta Untuk Memenuhi Persyaratan
Guna Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan Teknik



Oleh:

Dwianti Puspitasari

10511247003

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2012**

PERSETUJUAN

Sripsi yang berjudul “EVALUASI PELAKSANAAN PROGRAM PEMBELAJARAN KETERAMPILAN MEMASAK DI SEKOLAH MENENGAH ATAS (SMA) N 11 YOGYAKARTA” telah disetujui oleh dosen pembimbing untuk diujikan.

Yogyakarta, 14 Juni 2012

Dosen Pembimbing



Sutriyati Purwanti, M. Si
NIP. 19611216 198803 2 001

PERNYATAAN

Saya yang bertandatangan di bawah ini,

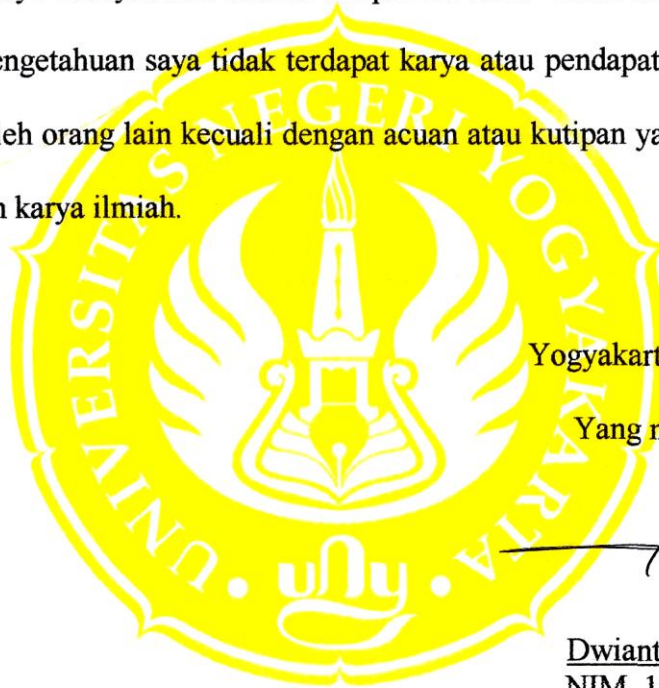
Nama : Dwianti Puspitasari

NIM : 10511247003

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Fakultas : Teknik

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar karya saya sendiri. Sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan oleh orang lain kecuali dengan acuan atau kutipan yang sesuai dengan tata penulisan karya ilmiah.



Yogyakarta, 14 Juni 2012

Yang menyatakan,

Dwianti Puspitasari
NIM. 10511247003

HALAMAN PENGESAHAN

Sripsi yang berjudul “EVALUASI PELAKSANAAN PROGRAM PEMBELAJARAN KETERAMPILAN MEMASAK DI SEKOLAH MENENGAH ATAS (SMA) N 11 YOGYAKARTA” yang disusun oleh Dwianti Puspitasari, NIM. 10511247003 ini telah dipertahankan didepan Dewan Penguji pada tanggal 21 Juni 2012 dan dinyatakan lulus.

DEWAN PENGUJI			
Nama	Jabatan	Tandatangan	Tanggal
Sutriyati Purwanti, M.Si	Ketua Penguji		21/06/2012
Ichda Chayati, MP	Sekretaris Penguji		21/06/2012
Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd	Penguji		21/06/2012

Yogyakarta, Juli 2012

Fakultas Teknik UNY



Dr. Moch. Bruri Triyono

NIP. 19560216 198603 1 003

MOTTO

“Sesungguhnya Allah tidak akan mengubah keadaan suatu kaum sehingga mereka mengubah keadaan yang ada pada mereka sendiri”.

(Q.S. Ar-Ra’ad:11)

“Dan seandainya pohon-pohon di bumi dijadikan pena dan air laut dijadikan tinta, ditambahkan kepadanya tujuh laut lagi sesudah keringnya, niscaya tidak akan habis-habisnya kalimat / Ilmu Allah”.

(Q.S. Luqman:27)

“Belajarlah Ilmu, karena mempelajari Ilmu Allah adalah kebaikan dan menuntut Ilmu adalah ibadah, pengkajiannya adalah seperti tasbih, penyelidikannya seperti jihad, pengajarannya adalah sedekah dan pemberiannya kepada ahlinya adalah pendekatan diri kepada Allah. Ilmu adalah penghibur dikala kesepian, teman diwaktu menyendiri dan petunjuk dikala senang dan susah, ia adalah pembantu dan teman yang baik sebagai penerang jalan ke surga”.

(Imam Al-Ghozali)

PERSEMBAHAN

Karya ini saya persembahkan kepada:

- *Allah SWT*
- *Kedua orang tua tercinta atas segala ketulusan, kasih sayang dan pengorbanannya dan dukungan material serta spiritual telah mengantarkan saya menjadi lebih baik.*
- *Saudara-saudaraku, terimakasih yang setulus-tulusnya.*
- *Almamater FT UNY*
- *Para sahabatku PKS 2010, terimakasih atas bantuan, doa, dukungan dan inspirasinya selama ini.*

**EVALUASI PELAKSANAAN PROGRAM PEMBELAJARAN
KETERAMPILAN MEMASAK DI SEKOLAH MENENGAH ATAS
(SMA) N 11 YOGYAKARTA**

Dwianti Puspitasari
10511247003

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi pelaksanaan pembelajaran keterampilan memasak di SMA N 11 Yogyakarta yang difokuskan pada: 1) *context* meliputi kesesuaian materi pembelajaran dengan Kurikulum KTSP keterampilan SMA. 2) *input* meliputi latar belakang guru pengampu mata pelajaran keterampilan memasak, minat siswa terhadap mata pelajaran keterampilan memasak, ketersediaan prasarana dan sarana praktik dalam keterampilan memasak telah sesuai dengan yang dibutuhkan. 3) *process* meliputi media dan metode yang digunakan dalam pembelajaran keterampilan memasak. 4) *product* meliputi pencapaian hasil belajar siswa yang dilihat dari aspek afektif, aspek kognitif dan aspek psikomotorik pada pembelajaran keterampilan memasak.

Penelitian ini merupakan penelitian evaluasi dengan menggunakan model CIPP (*Context, Input, Process, Product*) yang dikembangkan oleh Stufflebeam. Penelitian dilakukan di SMA N 11 Yogyakarta dari tanggal 2 April 2012 sampai dengan 30 April 2012. Populasi dalam penelitian ini adalah guru pengampu mata pelajaran keterampilan memasak dan siswa kelas X dan XI yang mengikuti mata pelajaran memasak. Sampel dalam penelitian ini adalah guru pengampu mata pelajaran dan siswa masing-masing satu kelas untuk kelas X dan kelas XI dengan metode evaluasi. Pengumpulan data menggunakan metode wawancara, observasi, dokumentasi, angket dan tes. Pengujian validitas konstruksi instrumen menggunakan *experts judgment* dan validitas eksternal menggunakan rumus *korelasi product moment* untuk angket dan *korelasi point biserial* untuk instrument tes. Hasil angket minat siswa semua dinyatakan valid, angket media dan metode pembelajaran terdapat 1 item soal gugur, untuk soal tes kelas X dinyatakan 1 item soal gugur dan soal kelas XI dinyatakan 3 item soal gugur. Reliabilitas angket menggunakan *Alpha Cronbach* dengan hasil angket minat siswa didapat nilai 0,9, angket media dan metode dalam pembelajaran didapat nilai 0,879 dan tes obyektif menggunakan *split half (ganjil genap)* dengan hasil tes kelas X didapat nilai 0,848, tes kelas XI didapat nilai 0,898. Teknik analisis data yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif dan kualitatif.

Hasil penelitian menyatakan bahwa : 1). *context* meliputi materi yang digunakan telah sesuai dengan KTSP keterampilan SMA, meskipun tidak semua digunakan dan ada kebijakan untuk penyempurnaan kurikulum yakni Pendidikan Berbasis Keunggulan Lokal (PBKL). 2) *input* meliputi latar belakang pendidikan terakhir guru pengampu adalah Sarjana Pendidikan (S1) jurusan Teknik Boga dengan pengalaman mengajar selama 5 tahun dan 2 tahun, minat siswa dalam pembelajaran keterampilan memasak masuk dalam kategori baik dan prasarana dan sarana yang tersedia secara umum cukup memadai untuk belajar, meskipun masih terdapat beberapa kekurangan dari beberapa aspek yang diamati. 3) *process* meliputi media dan metode yang digunakan guru untuk mengajar selama KBM berlangsung untuk pembelajaran keterampilan memasak masuk dalam kategori baik. 4) *product* meliputi pencapaian hasil pembelajaran untuk kelas X dan XI dilihat dari segi kognitif dan afektif siswa masuk dalam kategori sangat baik, sedangkan dilihat dari aspek psikomotorik siswa masuk dalam kategori baik.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT, atas segala limpahan rahmat dan karuniaNya. Hanya dengan pertolongan Allah SWT penulis dapat menyelesaikan karya ini. Sholawat dan salam terlimpah kepada junjungan alam, manusia pembawa risalah kebenaran, seorang revolusioner sejati Nabi Muhammad SAW. Skripsi ini berjudul Evaluasi Pelaksanaan Program Pembelajaran Keterampilan Memasak Di Sekolah Menengah Atas N 11 Yogyakarta ini disusun untuk memenuhi sebagian persyaratan guna memperoleh gelar Sarjana Pendidikan Teknik, pada Program Studi Pendidikan Teknik Boga, Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.

Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini tidak akan terwujud tanpa adanya keridhoan dari Allah SWT dan juga bantuan dari semua pihak. Oleh karena itu penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Dr. Moch. Bruri Triyono, selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
2. Noor Fitrihana, M.Eng, selaku Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Universitas Negeri Yogyakarta.
3. Sutriyati Purwanti, M. Si, selaku Ketua Program Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta dan juga selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir Skripsi yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan pada pembuatan Laporan Skripsi ini.

4. Ichda Chayati, MP, selaku Pembimbing Akademik yang telah membantu kelancaran pembuatan Laporan Skripsi ini.
5. Seluruh staf pengajar dan karyawan jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana yang telah memberikan pelayanan dengan baik.
6. Teman-teman PKS Boga 2010.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan karya ini masih terdapat banyak kekurangan dan jauh dari sempurna, oleh karena itu kritik dan saran yang membangun dari semua pihak sangat penulis harapkan. Semoga skripsi ini dapat memberikan kemanfaatan bagi semua. Amin.

Yogyakarta, Juni 2012

Penyusun



Dwianti Puspitasari
NIM. 10511247003

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI	iv
MOTTO	v
PERSEMBAHAN	vi
ABSTRAK	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Identifikasi Masalah.....	5
C. Batasan Masalah	6
D. Rumusan Masalah.....	6
E. Tujuan Penelitian	7
F. Manfaat Penelitian	8
BAB II. KAJIAN TEORI	10
A. Evaluasi Pelaksanaan Program	10

1. Pengertian Evaluasi Program	10
2. Tujuan Evaluasi Program	11
3. Model Evaluasi Program	12
B. Evaluasi Progran CIPP	13
1. Komponen Evaluasi	13
2. Metode Pengumpulan Data dan Sumber Data	36
3. Metode Analisis Data	36
4. Cara Pengambilan Keputusan	37
C. Pembelajaran Keterampilan Memasak	38
1. Pengertian Pembelajaran	38
2. Pembelajaran Keterampilan Memasak	39
D. Penelitian Yang Relevan	41
E. Kerangka Berpikir	43
BAB III. METODE PENELITIAN	46
A. Jenis Penelitian	46
B. Tempat dan Waktu Penelitian	46
C. Definisi Operasional Variabel Penelitian	46
D. Subyek dan Obyek Penelitian	48
E. Sumber Data Penelitian	49
F. Metode dan Teknik Pengumpulan Data	50
G. Instrument Penelitian	52
H. Uji Coba Instrumen	60
I. Teknik Analisis Data	66

BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	70
A. Deskripsi Hasil Penelitian	70
1. Evaluasi <i>Context</i>	70
2. Evaluasi <i>Input</i>	72
a. Latar Belakang Guru Pengampu	72
b. Minat Siswa Terhadap Mata Pelajaran Keterampilan Memasak	72
c. Prasarana dan Sarana	74
3. Evaluasi <i>Process</i>	76
4. Evaluasi <i>Product</i>	78
a. Hasil Data Kelas X	78
1) Aspek Kognitif	78
2) Aspek Afektif	80
3) Aspek Psikomotorik	82
b. Hasil Data Kelas XI	84
1) Aspek Kognitif	84
2) Aspek Afektif	86
3) Aspek Psikomotorik	87
B. Pembahasan Hasil Penelitian	89
1. Evaluasi <i>Context</i>	89
2. Evaluasi <i>Input</i>	90
a. Latar Belakang Guru Pengampu	90
b. Minat Siswa Terhadap Mata Pelajaran Keterampilan Memasak	91

c. Prasarana dan Sarana	92
3. Evaluasi <i>Process</i>	94
4. Evaluasi <i>Product</i>	95
a. Hasil Data Kelas X	95
1) Aspek Kognitif	95
2) Aspek Afektif	95
3) Aspek Psikomotorik	96
b. Hasil Data Kelas XI	96
1) Aspek Kognitif	96
2) Aspek Afektif	97
3) Aspek Psikomotorik	97
BAB V. SIMPULAN DAN SARAN	99
A. Simpulan.....	99
B. Saran	100

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kurikulum Keterampilan Kelas X.....	14
Tabel 2. Kurikulum Keterampilan Kelas XI	15
Tabel 3. Rincian Kelas X dan XI	48
Tabel 4. Kisi-Kisi Teknik Pengumpulan Data dan Sumber Data Evaluasi Pelaksanaan Pembelajaran Keterampilan Memasak	51
Tabel 5. Kisi-Kisi Instrumen Wawancara	53
Tabel 6. Kisi-Kisi Instrumen Observasi Prasarana dan Sarana	54
Tabel 7. Kisi-Kisi Instrumen Observasi Penilaian Sikap (Aspek Afektif)....	55
Tabel 8. Kisi-Kisi Instrumen Observasi Penilaian Keterampilan (Aspek Psikomotorik)	56
Tabel 9. Kisi-Kisi Instrumen Kuesioner/Angket Minat Siswa Terhadap Pembelajaran Keterampilan Memasak	57
Tabel 10. Kisi-Kisi Instrumen Kuesioner/Angket Media dan Metode yang Digunakan Guru dalam Pembelajaran Keterampilan Memasak.....	58
Tabel 11. Kisi-Kisi Instrumen Dokumentasi	59
Tabel 12. Kisi-Kisi Instrumen Soal Pilihan Ganda Kelas X	59
Tabel 13. Kisi-Kisi Instrumen Soal Pilihan Ganda Kelas XI	60
Tabel 14. Rangkuman Instrumen Angket Minat Siswa Sahih dan Gugur	62
Tabel 15. Rangkuman Instrumen Angket Media dan Metode Sahih dan Gugur.....	63
Tabel 16. Rangkuman Instrumen Tes Obyektif Kelas X Sahih dan Gugur	63
Tabel 17. Rangkuman Instrumen Tes Obyektif Kelas XI Sahih dan Gugur ...	64
Tabel 18. Pengembangan SKL PBKL Mata Pelajaran Keterampilan Memasak SMA N 11 Yogyakarta	71
Tabel 19. Data Guru Mata Pelajaran Keterampilan Memasak SMA N 11 Yogyakarta	72

Tabel 20. Distribusi Frekuensi Nilai Tentang Minat Siswa Terhadap Mata Pelajaran Keterampilan Memasak	73
Tabel 21. Distribusi Frekuensi Kategori Minat Siswa Terhadap Mata Pelajaran Keterampilan Memasak	74
Tabel 22. Data Observasi Ruang Teori dan Ruang Praktik	75
Tabel 23. Distribusi Frekuensi Nilai Tentang Angket Media dan Metode yang Digunakan Guru dalam Pembelajaran Keterampilan Memasak	77
Tabel 24. Distribusi Frekuensi Kategori Media dan Metode yang Digunakan Guru dalam Pembelajaran Keterampilan Memasak.....	78
Tabel 25. Distribusi Frekuensi Nilai Tes Obyektif Mata Pelajaran Keterampilan Memasak Untuk Kelas X.....	79
Tabel 26. Distribusi Frekuensi Kategori Tes Obyektif Kelas X Mata Pelajaran Keterampilan Memasak	80
Tabel 27. Distribusi Frekuensi Pengamatan Afektif Siswa Terhadap Mata Pelajaran Keterampilan Memasak Untuk Kelas X	81
Tabel 28. Distribusi Frekuensi Kategori Pengamatan Afektif Kelas X Mata Pelajaran Keterampilan Memasak	82
Tabel 29. Distribusi Frekuensi Pengamatan Psikomotorik Siswa Terhadap Mata Pelajaran Keterampilan Memasak Untuk Kelas X	83
Tabel 30. Distribusi Frekuensi Kategori Pengamatan Psikomotorik Kelas X Mata Pelajaran Keterampilan Memasak.....	83
Tabel 31. Distribusi Frekuensi Nilai Tes Obyektif Mata Pelajaran Keterampilan Memasak Untuk Kelas XI	84
Tabel 32. Distribusi Frekuensi Kategori Tes Obyektif Kelas XI Mata Pelajaran Keterampilan Memasak	85
Tabel 33. Distribusi Frekuensi Pengamatan Afektif Siswa Terhadap Mata Pelajaran Keterampilan Memasak Untuk Kelas XI	86
Tabel 34. Distribusi Frekuensi Kategori Pengamatan Afektif Kelas XI Mata Pelajaran Keterampilan Memasak	87
Tabel 35. Distribusi Frekuensi Pengamatan Psikomotorik Siswa Terhadap Mata Pelajaran Keterampilan Memasak Untuk Kelas XI	88
Tabel 36. Distribusi Frekuensi Kategori Pengamatan Psikomotorik Kelas XI Mata Pelajaran Keterampilan Memasak.....	89

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Diagram Kerangka Berpikir Evaluasi Pelaksanaan Program Pembelajaran Keterampilan Memasak Di SAM N 11 Yogyakarta	45
Gambar 2. Diagram Pengambilan Sampel	49

DAFTAR LAMPIRAN

1. Instrumen
2. Surat Ijin
3. Perhitungan
4. Dokumentasi

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Era globalisasi yang ditunjukkan oleh perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi saat ini, menuntut tersedianya Sumber Daya Manusia (SDM) yang berkompeten agar dapat mengimbangi kemajuan ilmu tersebut. Pemenuhan SDM seperti itu hanya dapat dilakukan jika suatu bangsa memiliki perhatian yang baik terhadap dunia pendidikan.

Kegiatan pendidikan diberikan antara lain melalui sejumlah mata pelajaran yang dimaksudkan untuk memberikan pengalaman belajar yang bermakna dan bervariasi bagi peserta didik. Tidak semua lulusan Sekolah Menengah Atas (SMA) mampu melanjutkan ke pendidikan yang lebih tinggi, akan tetapi sebagian diantaranya mau tidak mau harus memasuki dunia kerja. Oleh sebab itu mata pelajaran keterampilan perlu diberikan pada peserta didik di tingkat SMA, guna memberikan bekal bagi mereka yang nantinya tidak dapat meneruskan pendidikan.

Melihat fenomena seperti ini, maka di SMA telah dikembangkan mata pelajaran keterampilan. Dari berbagai SMA yang ada di daerah Yogyakarta, SMA N 11 Yogyakarta adalah salah satu SMA yang telah menyelenggarakan mata pelajaran keterampilan, maka dari itu peneliti tertarik untuk memilih SMA N 11 Yogyakarta sebagai tempat penelitian. Mata pelajaran keterampilan wajib diikuti oleh siswa kelas X dan kelas XI. Jenis keterampilan yang diselenggarakan yaitu

keterampilan memasak dan keterampilan bahasa jepang. Siswa dapat memilih keterampilan apa yang akan diikuti sesuai dengan keinginan dan minatnya. Pelaksanaannya yaitu satu kali dalam seminggu dan berlangsung selama 2 x 45 menit untuk masing-masing kelas.

Materi yang disampaikan dalam pembelajaran keterampilan, mengadopsi dari Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan (KTSP) keterampilan SMA dengan standar kompetensi Teknologi Pengolahan. Dengan adanya materi yang telah ditetapkan dalam kurikulum, maka proses pembelajaran dapat terselenggara secara terprogram sehingga dapat berjalan dengan teratur.

Pembelajaran merupakan usaha untuk membantu siswa agar mereka dapat belajar sesuai dengan kebutuhan dan minatnya, sedangkan guru berperan sebagai fasilitator. Keberhasilan dalam pembelajaran dipengaruhi oleh berbagai faktor, antara lain : materi yang diajarkan, kualitas mengajar yang dimiliki guru, minat dan keseriusan siswa dalam pembelajaran serta prasarana dan sarana yang tersedia di sekolah.

Kualitas guru dapat dilihat dari tingkat keberhasilan seorang guru dalam mengajar. Seorang guru dituntut memiliki tujuan untuk membawa anak atau peserta didik kearah yang lebih baik dalam pencapaian usaha bersama. Seorang guru tidak hanya memberikan materi dan memberikan penilaian kepada siswanya, tetapi guru harus sepandai mungkin memilih metode yang akan digunakan untuk menyampaikan materi yang diharapkan siswa mampu mengerti dan dapat menerima materi dengan jelas. Berdasarkan survey yang telah dilakukan, dalam pelaksanaan kegiatan belajar mengajar keterampilan di SMA N 11 Yogyakarta,

guru menerapkan metode ceramah, diskusi, tugas mandiri, presentasi dan observasi. Metode yang digunakan diperkuat dengan penggunaan media pembelajaran. Media yang digunakan yaitu menggunakan buku sebagai referensi dan menggunakan media *power piont*.

Dari segi minat, siswa diberikan pilihan untuk mengikuti mata pelajaran keterampilan memasak dan keterampilan bahasa jepang. Jumlah siswa yang mengikuti keterampilan memasak untuk kelas X sebanyak 100 siswa yang terdiri dari 9 kelas, dan jumlah siswa untuk kelas XI sebanyak 164 siswa yang terdiri dari 8 kelas. Jadi untuk siswa yang mengikuti mata pelajaran keterampilan memasak sebanyak 264 siswa dari 635 siswa untuk kelas X dan kelas XI. Hal ini dapat dilihat bahwa peminat keterampilan memasak dibawah peminat bahasa jepang, dengan selisih 107 siswa. Berdasarkan penjelasan dari guru pengampu bahwa siswa yang berminat dan mengikuti keterampilan memasak, dalam pelaksanaan pembelajaran di kelas juga terlihat bersungguh-sungguh dan mereka berantusias dalam menjalaninya.

Prasarana dan sarana yang tersedia di sekolah untuk pembelajaran keterampilan memasak pada umumnya dapat dikatakan telah tersedia walaupun masih dapat dikatakan sederhana dan ruang praktik yang dimiliki relatif kecil, sehingga tidak sebanding dengan jumlah siswa yang mengikutinya. Akan tetapi dengan kesederhanan tersebut selama ini proses belajar mengajar dapat berjalan dengan baik.

Dalam pelaksanaan pembelajaran terdapat kendala atau permasalahan yang sampai saat ini belum teratasi, yaitu masalah keterbatasan waktu. Dalam

pelaksanaan pembelajaran teori dan pembelajaran praktik disediakan waktu yang sama yakni 2 x 45 menit, sehingga waktu yang dibutuhkan untuk praktik sangatlah kurang. Hal ini berdampak, tidak semua pelaksanaan praktik dapat dilakukan di sekolah.

Selama ini belum pernah dilakukan evaluasi pembelajaran keterampilan memasak di SMA N 11 Yogyakarta. Dengan adanya evaluasi, diharapkan dapat diketahui pelaksanaan pembelajaran keterampilan memasak. Kegiatan evaluasi mencakup dari segi *context*, *input*, *process*, *product*. Hal yang perlu dievaluasi dari segi *context* meliputi perencanaan materi pada mata pelajaran keterampilan memasak. Evaluasi ini bertujuan untuk mengetahui kesesuaian materi pembelajaran dengan Kurikulum KTSP keterampilan SMA. Dari segi *input*, hal yang perlu dievaluasi meliputi latar belakang guru pengampu mata pelajaran keterampilan memasak, minat siswa dalam mengikuti pembelajaran keterampilan memasak serta prasarana dan sarana yang tersedia untuk pelaksanaan praktik keterampilan memasak. Dari segi *process* yaitu pelaksanaan kegiatan belajar mengajar yang meliputi media dan metode yang digunakan guru dalam mengajar, dan yang terakhir yaitu ditinjau dari segi *product* yang meliputi pencapaian hasil belajar siswa yang meliputi aspek kognitif, aspek afektif dan aspek psikomotorik.

Evaluasi atau penilaian adalah penentuan pencapaian tujuan suatu program. Penilaian merupakan suatu bentuk sistem pengujian dalam pembelajaran keterampilan untuk mengetahui seberapa jauh siswa telah menguasai kompetensi dasar yang telah dipilih dan ditetapkan oleh guru dalam pembelajaran. Dengan penilaian dapat diperoleh informasi yang akurat tentang penyelenggaraan

pembelajaran dan keberhasilan belajar siswa diukur dan dilaporkan berdasarkan pencapaian kompetensi tertentu. (Oemar Hamalik 2003:55)

Dari semua permasalahan atau kendala yang ada, maka peneliti ingin mengkaji secara lebih mendalam tentang evaluasi pembelajaran keterampilan untuk mengetahui sejauh mana pelaksanaan pembelajaran keterampilan memasak. Maka dari itu, peneliti mengambil judul Evaluasi Pelaksanaan Program Pembelajaran Keterampilan Memasak Di Sekolah Menengah Atas (SMA) N 11 Yogyakarta.

B. Identifikasi Masalah

Dari uraian latar belakang di atas, identifikasi masalah yang dapat diungkapkan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Tidak semua lulusan Sekolah Menengah Atas (SMA) mampu melanjutkan ke pendidikan yang lebih tinggi.
2. Minat siswa SMA N 11 Yogyakarta dalam memilih mengikuti keterampilan memasak masih sedikit, dibanding dengan peminat yang mengikuti keterampilan bahasa jepang, yakni dengan jumlah 264 siswa peminat keterampilan memasak dan 371 siswa peminat keterampilan bahasa jepang.
3. Prasarana dan sarana yang tersedia di SMA N 11 Yogyakarta untuk pembelajaran memasak sudah ada, namun tidak sebanding dengan jumlah siswa yang mengikutinya.
4. Kurangnya waktu dalam pelaksanaan praktik keterampilan memasak di SMA N 11 Yogyakarta yang hanya disediakan waktu 2 x 45 menit setiap minggunya.

5. Ada beberapa hal yang perlu dievaluasi dengan tujuan untuk melihat gambaran pelaksanaan program pembelajaran keterampilan memasak di SMA N 11 Yogyakarta, baik yang mencakup aspek *context*, *input*, *process*, dan *product*.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan hasil identifikasi masalah di atas dan dengan keterbatasan peneliti, maka penelitian ini dibatasi pada evaluasi pelaksanaan program pembelajaran keterampilan memasak yang meliputi: (a) Evaluasi konteks yang meliputi persencanaan materi pada mata pelajaran keterampilan memasak; (b) Evaluasi input yang meliputi latar belakang guru pengampu mata pelajaran keterampilan memasak, minat siswa dalam mengikuti pembelajaran keterampilan memasak serta prasarana dan sarana yang tersedia untuk pelaksanaan praktik keterampilan memasak ; (c) Evaluasi proses yaitu pelaksanaan pembelajaran keterampilan memasak, yang meliputi: media dan metode yang digunakan dalam Kegiatan Belajar Mengajar (KBM); (d) Evaluasi produk yang meliputi pencapaian hasil belajar siswa yang meliputi aspek afektif, aspek kognitif dan aspek psikomotorik.

D. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini dikelompokkan dalam model evaluasi CIPP (*Context*, *Input*, *Process*, *Product*) yang terdiri dari :

1. Evaluasi konteks

Apakah materi pembelajaran telah sesuai dengan Kurikulum KTSP keterampilan SMA?

2. Evaluasi Input

a. Bagaimana latar belakang guru pengampu mata pelajaran keterampilan memasak?

b. Bagaimana minat siswa terhadap mata pelajaran keterampilan memasak?

c. Apakah ketersediaan prasarana dan sarana praktik dalam keterampilan memasak telah sesuai dengan kebutuhan pada saat kegiatan belajar mengajar berlangsung?

4. Evaluasi Proses

Bagaimana pelaksanaan kegiatan belajar mengajar yang meliputi: media dan metode yang digunakan dalam pembelajaran keterampilan memasak di SMA N 11 Yogyakarta?

5. Evaluasi Produk

Bagaimana pencapaian hasil belajar siswa yang dilihat dari aspek afektif, aspek kognitif dan aspek psikomotorik pada pembelajaran keterampilan memasak di SMA N 11 Yogyakarta?

E. Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah di atas, penelitian ini memiliki tujuan sebagai berikut:

1. Evaluasi konteks

Untuk mengetahui kesesuaian materi pembelajaran dengan Kurikulum KTSP keterampilan SMA?

2. Evaluasi Input

- a. Untuk mengetahui latar belakang guru pengampu mata pelajaran keterampilan memasak.
- b. Untuk mengetahui minat siswa terhadap mata pelajaran keterampilan memasak.
- c. Untuk mengetahui ketersediaan prasarana dan sarana praktik dalam keterampilan memasak telah sesuai dengan yang kebutuhan yang disyaratkan pada kurikulum.

4. Evaluasi Proses

Untuk mengetahui pelaksanaan kegiatan belajar mengajar yang meliputi: media dan metode yang digunakan dalam pembelajaran keterampilan memasak di SMA N 11 Yogyakarta.

5. Evaluasi Produk

Untuk mengetahui pencapaian hasil belajar siswa yang dilihat dari aspek afektif, aspek kognitif dan aspek psikomotorik pada pembelajaran keterampilan memasak di SMA N 11 Yogyakarta.

F. Manfaat

Sesuai dengan tujuan penelitian maka manfaat penelitian dapat disebutkan sebagai berikut:

1. Bagi Sekolah

Penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan evaluasi untuk memperbaiki pelaksanaan pembelajaran keterampilan memasak yang dilihat dari sisi prasarana dan sarana yang tersedia di sekolah.

2. Bagi Mahasiswa

Memberikan pengetahuan dan wawasan kepada mahasiswa sebagai calon guru, sehingga mampu menjalankan pembelajaran dengan baik.

BAB II

KAJIAN TEORI

A. Evaluasi Pelaksanaan Program

1. Pengertian Evaluasi Program

Evaluasi program adalah suatu rangkaian kegiatan yang dilakukan dengan sengaja untuk melihat tingkat keberhasilan program. Ada beberapa pengertian tentang program sendiri. Dalam kamus (a) program adalah rencana, (b) program adalah kegiatan yang dilakukan dengan seksama. Melakukan evaluasi program adalah kegiatan yang dimaksudkan untuk mengetahui seberapa tinggi tingkat keberhasilan dari kegiatan yang direncanakan (Suharsimi Arikunto, 1993: 297).

Menurut Tyler (1950) yang dikutip oleh Suharsimi Arikunto dan Cepi Safruddin Abdul Jabar (2009: 5), evaluasi program adalah proses untuk mengetahui apakah tujuan pendidikan telah terealisasi. Selanjutnya menurut Cronbach (1963) dan Stufflebeam (1971) yang dikutip oleh Suharsimi Arikunto dan Cepi Safruddin Abdul Jabar (2009: 5), evaluasi program adalah upaya menyediakan informasi untuk disampaikan kepada pengambil keputusan.

Dari beberapa pendapat di atas, dapat dikatakan bahwa evaluasi program merupakan proses pengumpulan data atau informasi yang ilmiah yang hasilnya dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan bagi pengambil keputusan dalam menentukan alternatif kebijakan.

2. Tujuan Evaluasi Program

Menurut Endang Mulyatiningsih (2011: 114-115), evaluasi program dilakukan dengan tujuan untuk:

- a. Menunjukkan sumbangan program terhadap pencapaian tujuan organisasi. Hasil evaluasi ini penting untuk mengembangkan program yang sama ditempat lain.
- b. Mengambil keputusan tentang keberlanjutan sebuah program, apakah program perlu diteruskan, diperbaiki atau dihentikan.

Dilihat dari tujuannya, yaitu ingin mengetahui kondisi sesuatu, maka evaluasi program dapat dikatakan merupakan salah satu bentuk penelitian evaluatif. Oleh karena itu, dalam evaluasi program, pelaksana berfikir dan menentukan langkah bagaimana melaksanakan penelitian.

Menurut Suharsimi Arikunto dan Cepi Safruddin Abdul Jabar (2009: 7), terdapat perbedaan yang mencolok antara penelitian dan evaluasi program adalah sebagai berikut:

- a. Dalam kegiatan penelitian, peneliti ingin mengetahui gambaran tentang sesuatu kemudian hasilnya dideskripsikan, sedangkan dalam evaluasi program pelaksanaan ingin mengetahui seberapa tinggi mutu atau kondisi sesuatu sebagai hasil pelaksanaan program, setelah data yang terkumpul dibandingkan dengan criteria atau standar tertentu.
- b. Dalam kegiatan penelitian, peneliti dituntut oleh rumusan masalah karena ingin mengetahui jawaban dari penelitiannya, sedangkan dalam evaluasi program pelaksanaan ingin mengetahui tingkat ketercapaian tujuan pgogram, dan apabila tujuan belum tercapai sebagaimana ditentukan, pelaksanaan ingin mengetahui letak kekurangan itu dan apa sebabnya.

Dengan adanya uraian diatas, dapat dikatakan bahwa evaluasi program merupakan penelitian evaluatif. Pada dasarnya penelitian evaluatif dimaksudkan untuk mengetahui akhir dari adanya kebijakan, dalam rangka menentukan

rekomendasi atas kebijakan yang lalu, yang pada tujuan akhirnya adalah untuk menentukan kebijakan selanjutnya.

3. Model Evaluasi Program

Model-model evaluasi yang satu dengan yang lainnya memang tampak bervariasi, akan tetapi maksud dan tujuannya sama yaitu melakukan kegiatan pengumpulan data atau informasi yang berkenaan dengan objek yang dievaluasi. Selanjutnya informasi yang terkumpul dapat diberikan kepada pengambil keputusan agar dapat dengan tepat menentukan tindak lanjut tentang program yang sudah dievaluasi.

Menurut Kaufman dan Thomas yang dikutip oleh Suharsimi Arikunto dan Cepi Safruddin Abdul Jabar (2009: 40), membedakan model evaluasi menjadi delapan, yaitu:

- a. *Goal Oriented Evaluation Model*, dikembangkan oleh Tyler.
- b. *Goal Free Evaluation Model*, dikembangkan oleh Scriven.
- c. *Formatif Summatif Evaluation Model*, dikembangkan oleh Michael Scriven.
- d. *Countenance Evaluation Model*, dikembangkan oleh Stake.
- e. *Responsive Evaluation Model*, dikembangkan oleh Stake.
- f. *CSE-UCLA Evaluation Model*, menekankan pada “kapan” evaluasi dilakukan.
- g. *CIPP Evaluation Model*, dikembangkan oleh Stufflebeam.
- h. *Discrepancy Model*, dikembangkan oleh Provus.

Pemilihan model evaluasi yang akan digunakan tergantung pada tujuan evaluasi. Dalam pelaksanaan evaluasi program pembelajaran keterampilan memasak digunakan pendekatan system. Pendekatan system adalah pendekatan yang dilaksanakan dalam mencakup seluruh proses pendidikan yang dilaksanakan.

B. Evaluasi Program CIPP

Model yang digunakan dalam penelitian ini adalah model pengambilan keputusan yang dikembangkan oleh Stufflebeam yang dikenal dengan *CIPP Evaluation Model*. *CIPP* merupakan singkatan dari *Context, Input, Process and Product*. Dalam buku Riset Terapan oleh Endang Mulyatiningsih (2011: 126), mengemukakan bahwa evaluasi CIPP dikenal dengan nama evaluasi formatif dengan tujuan untuk mengambil keputusan dan perbaikan program.

1. Komponen Evaluasi

Komponen evaluasi meliputi:

a. *Context*

Orientasi utama dari evaluasi konteks adalah mengidentifikasi latar belakang perlunya mengadakan perubahan atau munculnya program dari beberapa subjek yang terlibat dalam pengambilan keputusan (Endang Mulyatiningsih, 2011: 127).

Komponen *context* dalam penelitian ini, yang akan dilakukan evaluasi adalah kesesuaian materi pembelajaran dengan KTSP keterampilan SMA.

Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan (KTSP) adalah kurikulum operasional yang disusun oleh dan dilaksanakan di masing-masing satuan pendidikan. KTSP terdiri atas tujuan pendidikan tingkat satuan pendidikan, struktur dan muatan kurikulum tingkat satuan pendidikan, kalender pendidikan dan silabus (Depdiknas, 2008: 11).

Pelajaran keterampilan memasak yang ada di SMA N 11 Yogyakarta, mempunyai kompetensi yang dibuat berdasarkan acuan yang mengadopsi dari

Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan (KTSP) Keterampilan SMA dengan standar kompetensi Teknologi Pengolahan. Adapun Kurikulum Keterampilan terdapat pada tabel 1 dan 2.

Tabel 1. Kurikulum Keterampilan Kelas X

Semester	Standar Kompetensi	Kompetensi Dasar
1	Teknologi Pengolahan 7. Mengapresiasi karya teknologi pengolahan	7.1 Mengenal produk pengawetan dengan pengasapan 7.2 Mengapresiasi keterampilan teknis produk pengawetan dengan pengasapan
	8. Menerapkan karya teknologi pengolahan	8.1 Merencanakan prosedur kerja pembuatan makanan jadi atau setengah jadi dengan teknik pengawetan dengan pengasapan. 8.2 Membuat produk makanan jadi atau setengah jadi dengan teknik pengawetan dengan pengasapan. 8.3 Membuat kemasan produk pengawetan dengan pengasapan sehingga siap dipamerkan dan dijual.
2	Teknologi Pengolahan 15. Mengapresiasi karya teknologi pengolahan	15.1 Mengenal produk pengawetan dengan menggunakan uap dari bahan hewani 15.2 Mengapresiasi keterampilan teknis produk pengawetan dengan menggunakan uap dari bahan hewani

Lanjutan Tabel 1.

Semester	Standar Kompetensi	Kompetensi Dasar
	16. Menerapkan karya teknologi pengolahan	<p>16.1 Merencanakan prosedur kerja pembuatan makanan jadi atau setengah jadi dengan teknik pengawetan dengan menggunakan uap dari bahan hewani.</p> <p>16.2 Membuat produk makanan jadi atau setengah jadi dengan teknik pengawetan dengan menggunakan uap dari bahan hewani.</p> <p>16.3 Membuat kemasan produk pengawetan dengan menggunakan uap sehingga siap dipamerkan dan dijual.</p>

Tabel 2. Kurikulum Keterampilan Kelas XI

Semester	Standar Kompetensi	Kompetensi Dasar
1	Teknologi Pengolahan 7. Mengapresiasi karya teknologi pengolahan	<p>7.1 Mengenal produk bahan padat dengan teknik fermentasi</p> <p>7.2 Mengapresiasi keterampilan teknis fermentasi bahan padat.</p>
	8. Menerapkan karya teknologi pengolahan	<p>8.1. Merencanakan prosedur kerja pembuatan produk bahan padat dengan teknik fermentasi.</p> <p>8.2. Membuat produk bahan padat dengan teknik fermentasi.</p> <p>8.3 Membuat kemasan produk bahan padat dengan teknik</p>

Lanjutan Tabel 2.

		fermentasi sehingga siap dipamerkan dan dijual.
2	Teknologi Pengolahan 15. Mengapresiasi karya teknologi pengolahan	15.1 Mengenal produk bahan cair/kental dengan teknik fermentasi. 15.2 Mengapresiasi keterampilan teknis fermentasi bahan cair/kental.
	16. Menerapkan karya teknologi pengolahan.	16.1 Merencanakan prosedur kerja pembuatan produk bahan cair/kental dengan teknik fermentasi. 16.2 Membuat produk bahan cair/kental dengan teknik fermentasi.

Selanjutnya setelah tersedianya kurikulum, maka guru selaku pengampu mata pelajaran dapat menyusun silabus guna sebagai acuan dalam mengadar.

Dimana menurut Depdiknas (2008: 11), Silabus adalah rencana pembelajaran pada suatu dan/atau kelompok mata pelajaran/tema tertentu yang mencakup standar kompetensi, kompetensi dasar, indikator, materi pokok/pembelajaran, kegiatan pembelajaran, penilaian, alokasi waktu, dan sumber/bahan/alat belajar. Silabus merupakan penjabaran standar kompetensi dan kompetensi dasar ke dalam materi pokok/pembelajaran dan indikator pencapaian kompetensi untuk penilaian.

b. Input

Evaluasi input dilakukan untuk mengidentifikasi dan menilai kapabilitas sumber daya bahan, alat, manusia dan biaya, untuk melaksanakan program yang telah dipilih (Endang Mulyatiningsih, 2011: 129).

Komponen *input* dalam penelitian ini yang akan dilakukan evaluasi meliputi: latar belakang guru, minat siswa, prasarana dan sarana.

1) Latar Belakang Pendidikan Guru

Guru adalah salah satu komponen yang penting dalam proses pembelajaran. Sebagaimana yang telah dikemukakan oleh Wina Sanjaya (2008: 198), bahwa dalam proses pembelajaran guru bukanlah hanya berperan sebagai model atau teladan bagi siswa yang diajarnya, akan tetapi juga sebagai pengelola pembelajaran (*manager of learning*). Dengan demikian, efektivitas proses pembelajaran terletak di pundak guru. Oleh karenanya, keberhasilan suatu proses pembelajaran sangat ditentukan oleh kualitas atau kemampuan yang dimiliki oleh guru.

Adapun kemampuan profesionalitas yang harus dimiliki guru menurut Uzer Usman (2001: 16) adalah sebagai berikut:

- a. Menguasai landasan pendidikan.
- b. Menguasai bahan pengajaran.
- c. Menyusun program pengajaran.
- d. Melaksanakan program pengajaran.
- e. Menilai hasil dan proses belajar mengajar yang telah dilaksanakan.

Menurut Umar Hamalik (2003: 139), beberapa kegiatan yang dapat dilakukan oleh guru adalah:

- a. Menyiapkan lembar kerja.
- b. Menyusun tugas bersama siswa.
- c. Memberikan informasi tentang kegiatan yang dilakukan.
- d. Memberikan bantuan dan pelayanan apabila siswa mendapatkan kesulitan.
- e. Menyampaikan pertanyaan yang bersifat asuhan.
- f. Membantu mengarahkan rumusan kesimpulan umum.
- g. Memberikan bantuan dan pelayanan khusus pada siswa yang lamban.
- h. Menyalurkan bakat dan minat siswa.
- i. Mengamati setiap kreatifitas siswa.

Menurut Wina Sanjaya (2008: 280-292), optimalisasi peran guru dalam proses pembelajaran antara lain:

- a. Guru sebagai sumber belajar.
- b. Guru sebagai fasilitator.
- c. Guru sebagai pengelola.
- d. Guru sebagai demonstrator.
- e. Guru sebagai pembimbing.
- f. Guru sebagai motivator.
- g. Guru sebagai evaluator.

2) Minat Siswa

Ada beberapa pendapat yang dikemukakan oleh para ahli tentang pengertian minat, antara lain:

- a) Minat adalah kecenderungan hati yang tinggi terhadap sesuatu, gairah, perhatian, keinginan, kesukaan (Depdiknas, 2002).
- b) Minat adalah suatu keadaan mental yang menghasilkan respon terarah pada suatu situasi atau obyek tertentu yang menyenangkan dan memberi kepuasan kepadanya (Setiawan, 1993: 61).
- c) Minat adalah suatu rasa lebih suka dan rasa keterikatan pada suatu hal atau aktivitas, tanpa ada yang menyuruh. Minat pada dasarnya adalah penerimaan akan suatu hubungan antara diri sendiri dengan sesuatu diluar diri (Slameto, 2010: 180).
- d) Minat adalah dorongan yang timbul karena seseorang tertarik pada obyek tertentu (Woodworth dalam Bimo Walgito, 2003: 234).
- e) Minat merupakan sumber motivasi yang mendorong orang untuk melakukan apa yang mereka inginkan (Elizabet, 1999: 114).

Dari beberapa pengertian diatas dapat disimpulkan bahwa minat adalah kecenderungan yang tinggi untuk merasa tertarik, suka dan senang serta sebagai

sumber pendorong atau motivasi untuk memperhatikan sesuatu. Hal itu dimulai dengan adanya unsur pengenalan, kemauan dan emosi terhadap suatu kegiatan atau pekerjaan. Kemauan ini benar-benar tumbuh dari dalam hati nuraninya sendiri tanpa adanya paksaan dari orang lain dan pada akhirnya dapat mengarahkan seseorang kepada suatu pilihan tertentu.

Dibawah ini dijelaskan beberapa faktor yang dianggap dominan mempengaruhi minat seseorang, yaitu antara lain:

a) Perasaan Tertarik

Perasaan tertarik menurut Depdiknas dalam Kamus besar Bahasa Indonesia (2002) adalah puas dan lega; suka dan gembira.

Perasaan tertarik siswa terhadap pelajaran keterampilan memasak dapat diartikan juga kepuasan siswa dalam mempelajari semua yang menyangkut pelajaran keterampilan memasak, lega dan bahagia dalam mengikuti setiap pelajaran teori dan praktik.

Menurut David O Sears (1992: 216), tertarik didefinisikan sebagai rasa suka atau senang, tetapi individu tersebut belum melakukan aktivitas atau suatu hal yang menarik baginya. Tertarik merupakan awal dari individu menaruh minat, sehingga seseorang yang menaruh minat pada pelajaran keterampilan memasak maka akan tertarik terlebih dahulu terhadap kegiatan tersebut.

Jadi berdasarkan beberapa pendapat diatas maka dapat disimpulkan bahwa perasaan tertarik merupakan sikap yang positif terhadap belajar atau kegiatan lain yang berupa perasaan puas, lega, suka dan gembira terhadap suatu kegiatan. Akan tetapi individu tersebut belum melakukan aktivitas yang menarik baginya.

b) Perhatian

Menurut Abu Ahmadi (1991: 152), antara minat dan perhatian selalu berhubungan dalam praktik. Apa yang menarik minat dapat menyebabkan perhatian, dan apa yang menyebabkan perhatian terhadap sesuatu pastinya disertai dengan minat.

Menurut Bimo Walgito (2003: 100), ditinjau dari segi timbulnya perhatian dibedakan menjadi dua yaitu: (1) Perhatian spontan, yaitu perhatian yang timbul dengan sendirinya, timbul dengan cara spontan. Perhatian ini erat hubungannya dengan minat individu. (2) Perhatian tidak spontan, yaitu perhatian yang ditimbulkan dengan sengaja, karena hal itu harus ada kemampuan untuk menimbulkannya.

Menurut Abu Ahmadi (2003: 151), perhatian yaitu keaktifan jiwa yang diarahkan kepada suatu obyek tertentu. Selanjutnya menurut Dakir (1993: 114), perhatian ialah keaktifan peningkatan kesadaran seluruh fungsi jiwa yang dikerahkan dalam pemusatannya barang sesuatu, baik yang ada didalam maupun diluar dirinya.

Dari uraian pengertian diatas, dapat disimpulkan bahwa perhatian adalah merupakan kesadaran jiwa untuk berkonsentrasi atau untuk memusatkan pikiran pada suatu obyek baik didalam maupun diluar dirinya

c) Perasaan Senang

Perasaan senang adalah suatu fungsi jiwa untuk dapat mempertimbangkan dan mengukur sesuatu menurut rasa senang dan tidak senang atau pernyataan jiwa yang subyektif dalam merasakan senang atau tidak senang (Abu Ahmadi dan Widodo Supriyono, 2004: 38).

Menurut W.S Winkel (2004: 212), antara minat dan perasaan senang terdapat hubungan timbal balik. Sehingga tidak mengherankan jika peserta tidak senang juga akan kurang berminat dan sebaliknya. Biasanya seseorang mengerjakan sesuatu pekerjaan dengan senang, maka hasil pekerjaannya akan lebih memuaskan dari pada mengerjakan dengan perasaan yang tidak ia senangi.

d) Harapan

Wunt dan Stern dalam Bimo Walgito (2003: 206), mengajukan pendapat mengenai perasaan yang dikaitkan dengan waktu khususnya waktu yang akan datang, jadi masih dalam pengharapan. Menurut Pandji Anoraga (2005: 15), dalam teori harapan jelas ada kaitannya antara perasaan yang timbul dengan kemungkinan ketercapaian tujuan dan cita-cita. Selain ada unsur perasaan, minat juga terdiri dari harapan dan pilihan. Jadi harapan adalah sesuatu yang ingin dicapai dari suatu keinginan dan ketertarikan.

e) Kebutuhan

Menurut Sunaryo (2004: 142), kebutuhan adalah kekurangan adanya sesuatu dan menuntut segera pemenuhannya agar terjadi keseimbangan. Selanjutnya menurut Atkinson dalam Arman Hakim M, dkk (2007: 24), salah satu faktor penting yang menjadi daya penggerak bagi seseorang untuk belajar adalah keinginan untuk memenuhi kebutuhan untuk sukses dan menjauhi kegagalan. Minat erat hubungannya dengan kebutuhan. Minat yang timbul dari kebutuhan seseorang, akan menjadi faktor pendorong bagi seseorang tersebut dalam mencapai usahanya. Hal ini berarti bahwa seseorang tidak perlu mendapat dorongan dari luar, apabila sesuatu yang dilakukannya cukup menarik minatnya.

f) Motivasi atau Dorongan

Menurut Hadari Nawawi (2003: 351), motivasi adalah suatu keadaan yang mendorong atau menjadi sebab seseorang melakukan suatu perbuatan atau kegiatan yang berlangsung secara sadar. Selanjutnya menurut Menurut Henry Simamora (2004: 510), devinisi dari motivasi adalah sebuah fungsi dari pengharapan individu bahwa upaya tertentu akan menghasilkan tingkat kinerja yang pada gilirannya akan membuahkan imbalan atau hasil yang dikehendaki.

Dari kedua pengertian motivasi di atas, dapat disimpulkan bahwa motivasi merupakan suatu keadaan atau kondisi yang mendorong, merangsang atau menggerakkan seseorang untuk melakukan sesuatu atau kegiatan yang dilakukan secara sadar sehingga seseorang tersebut dapat mencapai tujuannya.

g) Kemauan

Panji Anuraga (2005: 15) dalam teori, keinginan jelas ada hubungannya antara perasaan senang yang timbul dengan kemungkinan tercapainya tujuan atau cita-cita. Apabila seseorang mendambakan sesuatu maka ia memiliki suatu keinginan dan ia akan termotivasi untuk melakukan tindakan kearah pencapaian keinginannya tersebut, dan jika keinginannya terpenuhi ia akan merasa puas.

h) Konsentrasi

Abu Ahmadi dan Umar (1992: 93), mengemukakan bahwa yang dimaksud dengan perhatian adalah keaktifan yang diarahkan kepada suatu obyek baik di dalam maupun diluar dirinya. Lebih jauh Abu ahmadi dan Umar menjelaskan bahwa orang yang sedang memperhatikan suatu obyek yang menarik minatnya tidak mudah dialihkan perhatiannnya. Hal ini berarti, perhatian seseorang terhadap suatu objek yang diamati, misalnya minat siswa terhadap pembelajaran keterampilan memasak tidak mudah dialihkan keobjek yang lainnya.

Siswa merupakan suatu komponen masukan dalam sistem pendidikan yang selanjutnya diproses dalam suatu pendidikan. Diharapkan melalui proses pembelajaran siswa dapat menjadi manusia yang berkualitas sesuai dengan tujuan pendidikan nasional.

Siswa berperan sebagai subyek sekaligus obyek dalam pembelajaran. Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (2002), subyek memiliki arti pelaku: manusia berperan sebagai. Jadi siswa sebagai subyek pembelajaran artinya sebagai pelaku belajar, dan menurut Wina Sanjaya (2008: 209), siswa sebagai obyek pembelajaran artinya siswa sebagai penerima informasi yang diberikan guru.

3) Prasarana dan Sarana

Tersedianya prasarana dan sarana yang memadai tentunya akan sangat membantu dalam pelaksanaan pembelajaran keterampilan memasak di SMA N 11 Yogyakarta. Kamus Besar Bahasa Indonesia menjelaskan bahwa kata prasarana memiliki arti segala sesuatu yang merupakan penunjang utama terselenggaranya suatu proses (Kamus Besar Bahasa Indonesia, 2002: 893), sedangkan sarana memiliki arti segala sesuatu (dapat berupa syarat atau upaya) yang dapat dipakai sebagai alat atau media dalam mencapai maksud atau tujuan (Kamus Besar Bahasa Indonesia; 2002: 991).

Prasarana yang dimaksud antara lain: tersedianya gedung (ruang kelas), lab. Boga / dapur, papan tulis dan media lainnya. Sarana yang dimaksud adalah adalah semua alat yang digunakan dan dibutuhkan untuk praktik memasak, antara lain: kompor, penggorengan, kom, pisau dan lain-lain.

Keterampilan memasak merupakan mata pelajaran praktik, sehingga ruang praktik atau dapur sangat memegang peranan yang sangat penting selama KBM berlangsung. Standar yang sebaiknya terpenuhi untuk dapur adalah perencanaan dapur. Perencanaan dapur dapat dilihat dari dua aspek yakni tata letak dan ventilasi udara.

Dilihat dari kegiatan yang dilakukan di dapur ada tiga kegiatan utama yaitu:

1. Persiapan

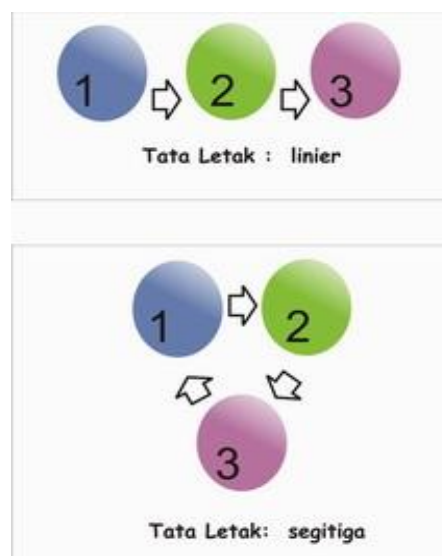
Persiapan. Di dalam kegiatan persiapan, terdapat kegiatan penyimpanan, pencucian, pemotongan bahan-bahan. Sehingga untuk memenuhi kegiatan 1, diperlukan lemari penyimpanan bahan makanan (kulkas), bak cuci, meja potong, dan peralatan lainnya yang mungkin diperlukan misalnya food processor, blender dan lain-lain. Semakin banyak peralatan yang ingin digunakan tentunya akan memerlukan ruang lebih luas.

2. Pengolahan

Untuk mengolah atau memasak makanan, bisa dilakukan proses menggoreng, merebus, memanggang dan lain-lain, sehingga untuk memenuhi kegiatan 2, diperlukan kompor, tabung gas, panci, oven dan lain-lain.

3. Penyajian

Untuk menyajikan makan yang telah diolah, perlu disiapkan wadah untuk disajikan di meja makan, atau meja saji. Sehingga untuk kegiatan 3 diperlukan tempat penyimpanan wadah/piring/mangkuk dan lain-lain.

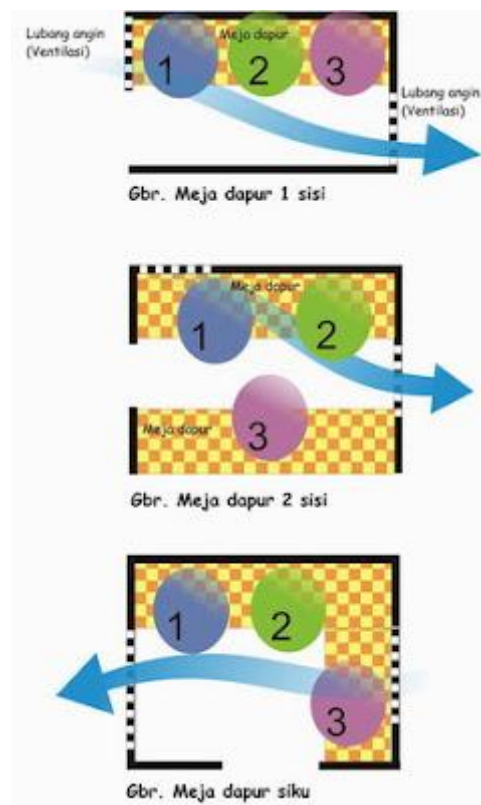


Ketiga kegiatan tersebut merupakan kegiatan utama di dalam dapur yang sifatnya berurutan. Dari kegiatan 1 ke kegiatan 2, dari kegiatan 2 dilanjutkan ke kegiatan 3. Sebenarnya setelah penyajian akan berlangsung kegiatan pembersihan. Fasilitas yang diperlukan untuk kegiatan ini sudah tersedia di kegiatan 1.

Di dalam proses pengolahan bahan makanan seringkali menimbulkan bau-bauan yang mungkin akan mengganggu. Terkadang juga dihasilkan asap. Oleh karena itu, sangat penting untuk merencanakan dapur dengan aliran udara yang baik.

Jika memungkinkan, gunakan sistem ventilasi pasif. Caranya dengan membuat lubang angin di dua sisi dinding yang berseberangan. Seringkali karena kondisi ruangan dan keterbatasan lahan, hal tersebut sukar untuk dilakukan. Untuk mengatasinya, perlu dibuat exhaust fan, yang akan mengeluarkan udara panas dari dapur.

Alternatif Denah Sirkulasi Udara



Berdasarkan bentuk ruang, terdapat beberapa alternatif denah seperti yang terlihat pada gambar. Bentuk ruangan yang memanjang, cenderung menggunakan meja dapur di satu sisi. Sedangkan bentuk ruang yang cenderung bujur sangkar bisa menggunakan meja dapur 2 sisi atau siku.

Untuk memperkirakan apakah lebar ruangan cukup memadai dan nyaman pada saat digunakan, perlu diperiksa terhadap ukuran standar meja

dapur dan sirkulasi. Sebagai acuan, berikut ini adalah beberapa ukuran standar.

Biasanya lebar meja dapur adalah 50-60 cm. Tinggi meja dapur sekitar 75-80cm. Lebar sirkulasi dimana ada satu meja kerja adalah 80-90 cm. Lebar sirkulasi dimana ada 2 meja kerja adalah 120 cm.

<http://rumah-arsitek.blogspot.com/2008/02/merencanakan-dapur.html>

Standar kelayakan untuk peralatan dapurpun juga harus diperhatikan untuk memenuhi kriteria dapur yang ideal. Secara umum standar kelayakan peralatan dapur dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

No.	Nama Peralatan	Keadaan	Kapasitas pemakaian
1.	Kompor	Bersih, tidak berkarat, selang gas tidak bocor.	1 kompor digunakan untuk 1 kelompok (maksimal 5 orang)
2.	Alat pemanggang	Bersih dan tidak berkarat.	1 alat pemanggang digunakan untuk 1 kelompok (maksimal 5 orang)
3.	Alat pengukus	Bersih, tidak berkarat dan tidak bocor.	1 alat pemanggang digunakan untuk 1 kelompok (maksimal 5 orang)
4.	Alat perebus	Bersih, tidak berkarat dan tidak bocor.	1 alat perebus digunakan untuk 1 kelompok (maksimal 5 orang)
5.	Alat pencetak	Bersih, tidak berkarat.	Secukupnya sesuai penggunaan.
6.	Alat pengaduk	Bersih dan tidak rusak.	1 alat pengaduk digunakan untuk 2 orang.
7.	Alat pemotong	Bersih, tajam dan tidak berkarat.	1 alat pemotong digunakan untuk 1 orang.
8.	Alat pengukur	Timbangan akurat/tidak rusak.	1 alat pengukur dapat digunakan untuk 2 kelompok.
9.	Rak alat	Kokoh.	Banyaknya rak menyesuaikan peralatan yang tersedia, minimal 1 rak untuk 1 dapur.
10.	Rak bahan	Kokoh dan tertutup.	Minimal terdapat 1 rak bahan untuk 1 ruang dapur.
11.	Bak cuci	Bersih, terdapat bak, saluran air lancar dan terdapat tempat limbah pembuangan air kotor.	1 bak cuci untuk 2 kelompok (maksimal 10 orang).

c. Process

Evaluasi proses bertujuan untuk mengidentifikasi atau memprediksi hambatan-hambatan dalam pelaksanaan kegiatan atau implementasi program. Evaluasi dilakukan dengan mencatat atau mendokumentasikan setiap kejadian dalam pelaksanaan kegiatan, memonitor kegiatan-kegiatan yang berpotensi menghambat dan menimbulkan kesulitan yang tidak diharapkan, menemukan informasi khusus yang berada diluar rencana; menilai dan menjelaskan proses secara aktual. Selama proses evaluasi, evaluator dituntut berinteraksi dengan staf pelaksana program secara terus menerus (Endang Mulyatiningsih, 2011: 130-131).

Komponen *process* dalam penelitian ini yang akan dilakukan evaluasi meliputi: media dan metode yang digunakan dalam kegiatan belajar mengajar di kelas.

1) Media

Kata media berasal dari bahasa Latin *medias*, yang secara harfiah berarti ‘tengah’, ‘perantara’, atau ‘pengantar’. Menurut Gerlach dan Ely (1971) yang dikutip oleh Azhar Arsyad (2009: 3), mengatakan bahwa media digaris besarnya adalah manusia, materi atau kejadian yang membangun kondisi yang membuat siswa mampu memperoleh pengetahuan, keterampilan dan sikap. Selanjutnya, dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (2002), media memiliki arti alat (sarana) komunikasi.

Nana Sudjana dan Ahmad Rivai (2002: 1), menyebutkan media pengajaran ada dalam kompetensi metodologi, sebagai salah satu lingkungan belajar yang dianut oleh guru.

Berdasarkan pendapat diatas dapat disimpulkan bahwa media pembelajaran adalah suatu alat yang digunakan dalam menyampaikan pesan atau materi kepada siswa dengan tujuan agar materi yang disampaikan dapat lebih

diterima oleh siswa secara efektif dan efisien untuk mencapai tujuan yang ditetapkan.

Menurut Oemar Hamalik (2000: 67), pemilihan dan penggunaan media harus mempertimbangkan: (1) Tujuan pembelajaran, (2) Materi, (3) Ketersediaan media itu sendiri, (4) Kemampuan guru yang akan menggunakan.

2) Metode

Metode pembelajaran sangat bervariasi, yang semuanya terarah pada pencapaian tujuan pembelajaran. Metode termasuk kedalam komponen yang memegang peranan penting dalam proses pembelajaran. Metode pembelajaran dapat diartikan sebagai cara yang dilakukan dalam proses pembelajaran sehingga dapat diperoleh hasil yang optimal (Sugihartono, dkk, 2007: 81). Menurut Martinis Yamin (2007: 145), metode pembelajaran adalah cara menyajikan, menguraikan, memberi contoh dan memberi latihan kepada siswa untuk mencapai tujuan.

Dari pengertian di atas dapat disimpulkan bahwa metode pembelajaran adalah cara yang digunakan oleh guru dalam mengadakan hubungan dengan peserta didik pada saat berlangsungnya pembelajaran yang bermaksud untuk mencapai tujuan yang diinginkan dengan hasil yang optimal.

Dalam pembelajaran terdapat beragam jenis metode pembelajaran. Untuk itu, guru dapat memilih metode yang dipandang tepat dalam pembelajaran yang akan dipakai dalam penyampaian materi. Suryo Subroto (1997: 34), menjelaskan bahwa dalam pemilihan metode mengajar berdasarkan pada relevansinya dengan tujuan, materi, kemampuan guru, keadaan siswa dan dengan perlengkapan atau

fasilitas sekolah. Pemilihan metode yang tepat akan memudahkan siswa dalam menerima dan memahami pelajaran yang disampaikan guru.

Menurut Hasibuan dan Moedjiono (2009: 13-29), ada beberapa contoh metode pembelajaran yang dapat dipilih guru dalam kegiatan belajar mengajar, antara lain:

a) Ceramah

Metode ceramah adalah cara menyampaikan bahan pelajaran dengan komunikasi lisan.

b) Diskusi

Metode diskusi adalah suatu cara penyajian bahan pelajaran dimana guru memberikan kesempatan kepada para siswa untuk mengadakan perbincangan ilmiah guna mengumpulkan pendapat, membuat kesimpulan atau menyusun berbagai alternatif pemecahan atas suatu masalah.

c) Simulasi

Metode simulasi adalah metode dengan memberikan tiruan benda atau perbuatan yang pura-pura saja.

d) Demonstrasi

Metode demonstrasi adalah metode yang dapat dilakukan oleh seorang guru atau siswa dimana mereka memperlihatkan kepada seluruh kelas tentang suatu proses.

d. Product

Tujuan utama evaluasi produk adalah untuk mengukur, menginterpretasikan dan memutuskan hasil yang telah dicapai oleh program, yaitu

apakah telah dapat memenuhi kebutuhan sesuai dengan tujuan yang diharapkan atau belum (Endang Mulyatiningsih, 2011: 132).

Komponen *product* dalam penelitian ini yang akan dilakukan evaluasi adalah hasil yang diperoleh selama proses kegiatan belajar mengajar berlangsung, yang meliputi hasil afektif, kognitif dan psikomotorik. Dari ketiga aspek ini, Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM) yang ditetapkan sekolah adalah 75.

Sesuai dengan tujuan penelitian, dalam komponen *product* hasil yang diperoleh selama KBM berlangsung memegang peranan penting, sebagaimana Menurut Bloom yang dikutip oleh Oemar Hamalik (2004: 87), tujuan pembelajaran dibedakan menjadi tiga aspek, yaitu:

- 1) Aspek Kognitif (*cognitive domain*), meliputi: pengenalan, pengetahuan, pemahaman, analisis, sintesa dan evaluasi.
- 2) Aspek Afektif (*affective domain*), meliputi: sikap, perasaan emosi dan karakteristik moral yang merupakan aspek psikologis siswa.
- 3) Aspek Psikomoto (*psychomotor domain*), adalah penguasaan keterampilan dengan didukung oleh keutuhan anggota badan yang akan terlibat dalam berbagai jenis kegiatan. Aspek psikomotor meliputi: persepsi, kesiapan, mekanisme, keterampilan dan adaptasi.

Dalam penelitian ini, akan mengevaluasi tentang hasil belajar yang dilihat dari aspek kognitif (*cognitive domain*). Kemampuan kognitif adalah kemampuan yang berhubungan dengan berfikir, mengetahui, memecahkan masalah seperti pengetahuan komprehensif, aplikatif, sintesis, analisis, dan pengetahuan evaluatif (<http://www.id.edublogs.org/>). Selanjutnya menurut Muh Uzer (2002), kemampuan kognitif adalah kemampuan yang mempunyai hubungan dengan ingatan, pengetahuan dan kemampuan intelektual.

Menurut Bloom dalam Oemar Hamalik (2008: 120-121), ranah kognitif dibagi menjadi 6 tingkatan yaitu: (1) Pengetahuan, berisikan kemampuan untuk

mengenali dan mengingat peristilahan, devinisi, fakta, gagasan, pola, urutan, metodologi, prinsip dasar. Pengetahuan merupakan penyajian hasil belajar yang paling rendah tingkatannya dalam kerangka aspek kognitif. (2) Pemahaman, dikenali dari kemampuan untuk membaca, dan memahami gambaran, laporan, tabel, diagram, arahan, peraturan. Hasil belajar ini setingkat lebih tinggi dari mengingat dan penyajian tingkat terendah dari pengertian. (3) Aplikasi, ditingkat ini seseorang memiliki kemampuan untuk menerapkan gagasan, prosedur, metode, rumus, teori. Hasil belajar dalam ranah ini, menuntut tingkat pengertian yang lebih tinggi dari pada pemahaman. (4) Analisis, ditingkat analisis seseorang akan mampu menganalisa informasi yang masuk untuk mengenali pola atau hubungannya, dan mampu mengenali serta membedakan faktor penyebab dan akibat. (5) Sintesis, satu tingkat dianalisa, seseorang ditingkat sintesa akan mampu menjelaskan struktur atau pola dari sebuah scenario yang sebelumnya tidak terlihat dan mampu mengenali data yang didapat untuk menghasilkan solusi yang dibutuhkan. (6) Evaluasi, dikenali dari kemampuan untuk memberikan penilaian terhadap solusi, gagasan, metodologi.

Dari penjelasan diatas dapat disimpulkan bahwa aspek kognitif merupakan kemampuan yang berkaitan dengan ilmu dan pengetahuan. Untuk itu dalam penelitian ini, penilaian aspek kognitif dilihat dari pencapaian nilai siswa dengan menggunakan tes obyektif dengan bentuk soal pilihan ganda.

Selanjutnya evaluasi tentang hasil belajar yang dilihat dari aspek afektif (*affective domain*) dan aspek psikomotorik (*psychomotor domain*). Kemampuan afektif adalah kemampuan yang berhubungan dengan sikap, nilai, minat dan

apresiasi (<http://www.id.edublogs.org/>). Pendapat lain tentang kemampuan afektif yaitu menurut Muh Uzer (2002), kemampuan afektif adalah kemampuan yang berhubungan dengan kemampuan sikap, nilai, perasaan dan minat. Dari kedua pendapat tersebut dapat disimpulkan bahwa kemampuan afektif merupakan kemampuan perasaan dan emosi yang bersifat abstrak dan kemampuan tersebut sangat erat hubungannya dengan kepribadian seseorang.

Kemampuan afektif atau kemampuan moral dapat ditunjukkan dalam tingkah laku seperti dibawah ini:

- 1) Memiliki perilaku yang bersahaja
- 2) Memiliki komitmen moral yang tinggi
- 3) Menjunjung tinggi nilai-nilai keagamaan

Kemampuan psikomotorik adalah kemampuan yang berhubungan dengan kemampuan motorik (<http://www.id.edublogs.org/>). Kemampuan psikomotorik adalah kemampuan yang berkaitan dengan ketrampilan dan kecakapan dengan bidang studi. Kemampuan psikomotorik meliputi kecakapan yang bersifat jasmaniah. Kecakapan jasmaniah meliputi ketrampilan-ketrampilan ekspresif (pernyataan lisan) dan pernyataan nonverbal (pernyataan tindakan). Dalam penelitian ini, penilaian aspek afektif dan aspek psikomotorik dilihat dari observasi dari praktik yang sedang berlangsung.

Ketiga aspek tersebut dapat diperoleh dengan melakukan evaluasi pembelajaran. Evaluasi pembelajaran adalah evaluasi terhadap proses belajar mengajar (Oemar Hamalik, 2003: 171). Untuk dapat menentukan tercapai tidaknya tujuan dan pengajaran, perlu dilakukan usaha untuk menilai hasil belajar.

Penilaian hasil belajar bertujuan untuk melihat kemajuan belajar peserta didik dalam hal penguasaan materi pelajaran yang telah dipelajari sesuai tujuan yang telah ditetapkan (B. Suryo Subroto, 2002: 53). Jadi evaluasi pembelajaran adalah evaluasi atau penilaian terhadap proses belajar mengajar.

Oemar Hamalik (2008), menyatakan bahwa evaluasi hasil belajar memiliki tujuan-tujuan tertentu, antara lain:

- 1) Memberikan informasi tentang kemajuan siswa, dalam upaya mencapai tujuan-tujuan belajar melalui berbagai kegiatan belajar.
- 2) Memberikan informasi yang dapat digunakan untuk membina kegiatan-kegiatan belajar siswa lebih lanjut, baik keseluruhan kelas maupun masing-masing individu.
- 3) Memberikan informasi yang dapat digunakan untuk mengetahui kemampuan siswa, menetapkan kesulitan-kesulitannya dan menyarankan kegiatan-kegiatan remedial (perbaikan).
- 4) Memberikan informasi yang dapat digunakan sebagai dasar untuk mendorong motivasi belajar siswa dengan cara mengenal kemajuannya sendiri dan merangsangnya untuk melakukan upaya perbaikan.
- 5) Memberikan informasi tentang semua aspek tingkah laku siswa, sehingga guru dapat membantu perkembangannya menjadi warga masyarakat dan pribadi yang berkualitas.
- 6) Memberikan informasi yang tepat untuk membimbing siswa memilih sekolah atau jabatan yang sesuai dengan kecakapan, minat dan bakatnya.

Fungsi evaluasi pembelajaran menurut Wina Sanjaya (2008: 338-339) antara lain:

- 1) Evaluasi merupakan alat yang penting sebagai umpan balik bagi siswa.
- 2) Evaluasi merupakan alat yang penting untuk mengetahui bagaimana ketercapaian siswa dalam menguasai tujuan yang telah ditentukan.
- 3) Evaluasi dapat memberikan informasi untuk mengembangkan program kurikulum.

- 4) Informasi dari hasil evaluasi dapat digunakan oleh siswa secara individual dalam mengambil keputusan.
- 5) Evaluasi berfungsi sebagai umpan balik bagi semua pihak yang berkepentingan dengan pendidikan di sekolah.

Pendapat lain tentang fungsi dan tujuan yang dikemukakan oleh Suharsimi Arikunto (1993: 9-10), antara lain:

- 1) Penilaian berfungsi selektif.
- 2) Penilaian berfungsi diagnostic.
- 3) Penilaian berfungsi sebagai penempatan.
- 4) Penilaian berfungsi sebagai pengukur keberhasilan

Menurut Wina Sanjaya (2008: 354), penilaian dapat dikelompokkan ke dalam dua jenis, yaitu tes dan non tes.

Menurut Iskandarwassid dan Dadang Sunendar (2008: 180), mendefinisikan tes adalah suatu alat yang digunakan oleh pengajar untuk memperoleh informasi tentang peserta didik dalam memahami suatu materi yang telah diberikan oleh pengajar.

Selanjutnya menurut Wina Sanjaya (2008: 354), menjelaskan bahwa tes adalah teknik penilaian yang biasa digunakan untuk mengukur kemampuan siswa dalam pencapaian suatu kompetensi tertentu, melalui pengolahan secara kuantitatif yang hasilnya berbentuk angka. Berdasarkan angka itulah selanjutnya ditafsirkan tingkat penguasaan kompetensi siswa.

Dalam Pedoman Penilaian Tingkat Kelas (2003: II-1), menjelaskan bahwa tes adalah himpunan pertanyaan yang harus dijawab, atau pertanyaan-pertanyaan yang harus dipilih / ditanggapi, atau tugas-tugas yang harus dilakukan oleh orang yang di tes dengan tujuan untuk mengukur suatu aspek (perilaku) tertentu dari orang yang di tes.

Menurut Suharsimi Arikunto (1993: 30-39), ditinjau dari segi kegunaannya tes dikelompokkan menjadi tiga macam, yaitu:

- 1) Tes Diagnostik, yaitu tes yang digunakan untuk mengetahui kelemahan-kelemahan siswa, sehingga berdasarkan kelemahan-kelemahan tersebut dapat dilakukan pemberian perlakuan yang tepat.
- 2) Tes Formatif, yaitu tes yang digunakan untuk mengetahui sejauh mana siswa telah terbentuk setelah mengikuti sesuatu program tertentu. Tes jenis ini dapat juga dipandang sebagai tes diagnostik pada akhir pelajaran.
- 3) Tes Sumatif, yaitu tes yang dilakukan setelah berakhirnya pembelajaran. Berdasarkan pengalaman di sekolah, tes sumatif ini dapat disamakan dengan ulangan umum yang biasanya dilaksanakan pada tiap akhir semester.

Dalam Pedoman Tingkat Kelas (2003: II-2), tes dilihat dari bentuknya dibedakan menjadi dua, yaitu:

- 1) Objektif, yang meliputi: pilihan ganda, tes bentuk soal dua pilihan jawaban (benar-salah, ya-tidak) dan menjodohkan.
- 2) Non-Objektif, yang meliputi: isian atau melengkapi, jawaban singkat atau pendek dan soal uraian.

Sedangkan non tes adalah alat evaluasi yang biasa digunakan untuk menilai aspek tingkah laku termasuk sikap, minat dan motivasi. (Wina Sanjaya, 2008: 357).

Teknik penilaian dengan menggunakan alat ukur non tes dapat berupa:

- 1) Observasi
Observasi adalah suatu teknik yang dilakukan dengan cara mengadakan pengamatan secara teliti serta pencatatan secara sistematis (Suharsimi Arikunto, 1993: 23).
- 2) Kuisioner
Kuisioner adalah sebuah daftar pertanyaan yang harus diisi oleh orang yang akan diukur (responden) (Suharsimi Arikunto, 1993: 23).
- 3) Wawancara
Wawancara adalah komunikasi langsung antara yang mewawancarai dan yang diwawancarai (Wina Sanjaya 2008: 361).

2. Metode Pengumpulan Data dan Sumber Data

Dengan melihat variasi jenis data yang dikumpulkan pada setiap komponen evaluasi, menunjukkan bahwa evaluasi program dengan menggunakan CIPP memerlukan penggabungan beberapa jenis metode dan alat pengumpulan data. Jenis data evaluasi program lebih banyak menggunakan data kualitatif dan cara memperolehnya tidak memerlukan alat ukur yang rumit. Data dapat diperoleh dari dokumen usulan program, dokumen rencana program, dokumen sumber daya yang terlibat dalam pelaksanaan program dan dokumen hasil yang telah dicapai program. Informasi lain yang mendukung dapat diperoleh melalui wawancara. Subjek dan sumber data penelitian, secara otomatis diambil dari subjek yang terlibat dalam pelaksanaan program.

3. Metode Analisis Data

Analisis data dilakukan sesuai dengan jenis data yang diperoleh. Secara umum, data kualitatif dianalisis secara deskriptif kualitatif yang diurutkan sesuai dengan komponen evaluasi. Apabila terdapat data kuantitatif hasil pengukuran produk, data cukup dianalisis dengan cara deskriptif kuantitatif.

4. Cara Pengambilan Keputusan

Penelitian evaluasi bertujuan untuk menghasilkan data dan informasi yang dapat dimanfaatkan untuk mengambil keputusan: perbaikan, keberlanjutan, perluasan dan penghentian program yang telah dilaksanakan.

Menurut Suharsimi Arikunto dan Cepi Safruddin Abdul Jabar (2009: 22), menyatakan ada empat kemungkinan kebijakan yang dilakukan berdasarkan hasil dalam pelaksanaan sebuah program keputusan, yaitu:

- a. *Menghentikan program*, karena dipandang bahwa program tersebut tidak ada manfaatnya, atau tidak dapat terlaksana sebagaimana diharapkan.
- b. *Merevisi program*, karena ada bagian-bagian yang kurang sesuai dengan harapan (terdapat kesalahan tetapi hanya sedikit).
- c. *Melanjutkan program*, karena pelaksanaan program menunjukkan bahwa segala sesuatu sudah berjalan sesuai dengan harapan dan memberikan hasil yang bermanfaat.
- d. *Menyebarluaskan program (melaksanakan program di tempat-tempat lain atau mengulangi lagi program di lain waktu)*, karena program tersebut berhasil dengan baik maka sangat baik jika dilaksanakan lagi di tempat dan waktu yang lain.

Proses pengambilan keputusan dilakukan dengan membandingkan temuan atau fakta yang terdapat pada komponen evaluasi dengan standar atau kriteria yang telah ditentukan sebelumnya.

Keunggulan model CIPP yaitu memberikan suatu format evaluasi yang dilakukan secara komprehensif, untuk memahami aktivitas-aktivitas program mulai dari munculnya ide program sampai pada hasil yang dicapai setelah program dilaksanakan. Pertimbangan menggunakan model CIPP, karena model tersebut dinilai cocok bagi proses pembelajaran keterampilan memasak, yang diharapkan akan memperoleh hasil seperti yang menjadi tujuan program serta

mendapatkan keputusan lain yang berkaitan dengan pembelajaran keterampilan memasak.

C. Pembelajaran Keterampilan Memasak

1. Pengertian Pembelajaran

Pembelajaran merupakan suatu proses yang sistematis, artinya didalam pembelajaran terkandung beberapa komponen yang saling berkaitan dan mendukung untuk mencapai tujuan pembelajaran tertentu. Inti dari pembelajaran tidak lain adalah kegiatan belajar siswa dalam mencapai suatu tujuan pembelajaran. Belajar mengajar merupakan dua konsep yang tidak bisa dipisahkan antara yang satu dengan yang lainnya.

Apabila ditinjau dari segi katanya, proses belajar mengajar terdapat dua bagian yaitu belajar dan mengajar. Menurut Oemar Hamalik (2008: 57), belajar adalah modifikasi atau memperteguh kelakuan melalui pengalaman. Belajar menurut Slameto (2010: 2) adalah suatu proses usaha yang dilakukan seseorang untuk memperoleh suatu perubahan tingkah laku yang baru secara keseluruhan, sebagai hasil pengamatan sendiri dalam interaksi dengan lingkungannya. Makna lain dari belajar ialah suatu proses perubahan tingkah laku sebagai hasil interaksi individu dengan lingkungannya dalam memenuhi kebutuhan hidupnya (Sugihartono, dkk, 2007: 74).

Dalam konteks implementasi Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan, mengajar bukan hanya sekedar menyampaikan materi pembelajaran, akan tetapi juga dimaknai sebagai proses mengatur lingkungan supaya siswa belajar. Makna

lain dari mengajar dapat diistilahkan dengan pembelajaran. Menurut Mukminin (1998: 5), pembelajaran merupakan padanan kata dari kata *instructions*, yang berarti membuat orang bekerja.

Menurut Oemar Hamalik (2008: 57), mendefinisikan pembelajaran adalah suatu kombinasi yang tersusun meliputi unsur-unsur manusiawi, material, fasilitas perlengkapan dan prosedur yang saling mempengaruhi pencapaian tujuan pembelajaran.

Dari pengertian diatas dapat disimpulkan bahwa pembelajaran merupakan kegiatan belajar secara riil didalam kelas. Proses belajar mengajar merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan, pelaksanaan dan penilaian program pengajaran serta memiliki beberapa komponen yang saling berkaitan dan saling menunjang dalam rangka pencapaian tujuan pembelajaran.

2. Pembelajaran Keterampilan Memasak

Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia, keterampilan adalah suatu kecakapan untuk menyelesaikan tugas.

Pengertian keterampilan konteks pembelajaran mata pelajaran keterampilan di sekolah, adalah usaha untuk memperoleh kompetensi cekat, cepat dan tepat dalam menghadapi permasalahan belajar. Dalam hal ini, pembelajaran keterampilan dirancang sebagai proses komunikasi belajar untuk mengubah perilaku siswa menjadi cekat, cepat dan tepat melalui belajar kerajinan dan teknologi rekayasa dan teknologi pengolahan. Perilaku terampil ini dibutuhkan dalam keterampilan hidup manusia di masyarakat.

Melihat uraian tersebut, secara substansi bidang keterampilan mengandung kinerja kerajinan dan teknologis. Istilah kerajinan berangkat dari kecakapan melaksanakan, mengolah dan menciptakan dengan dasar kinerja psychomotoric-skill. Maka, Keterampilan Kerajinan berisi kerajinan tangan membuat (creation with innovation) benda pakai dan atau fungsional berdasar asas form follow function. Keterampilan Teknologi

terdiri dari Teknologi Rekayasa (Engineering) dan Teknologi Pengolahan. Teknologi Rekayasa berisi keterampilan menguraikan dan menyusuri kembali hasil teknologi seperti otomotif, elektronika, ketukangan, maupun mesin. Keterampilan Teknologi Pengolahan yaitu keterampilan mengubah fungsi, bentuk, sifat, kualitas bahan maupun perilaku obyek. Materi ini berisi teknologi bahan pangan, teknologi pengolahan tanaman. Secara garis besar dapat digambarkan: Keterampilan.

<http://aksay.multiply.com/journal/item/20>

Memasak adalah membuat (mengolah) panganan, makanan.
<http://www.artikata.com/arti-339965-masak.html>.

Dari kedua pengertian diatas dapat disimpulkan bahwa keterampilan memasak adalah suatu kecakapan untuk membuat atau mengolah makanan.

Setiap pembelajaran terdapat unsur pembelajaran yang meliputi unsur kognitif, afektif dan psikomotori. Ketiga unsur tersebut merupakan tolak ukur untuk mencapai tujuan pembelajaran. Dalam pembelajaran keterampilan memasak di SMA N 11 Yogyakarta, unsur kognitif yang diberikan yaitu pengetahuan mengenai hal-hal yang harus diketahui siswa dalam keterampilan memasak, unsur afektif meliputi segala aspek sikap yang harus diperhatikan yang terkait dengan keterampilan memasak dan unsur psikomotorik yaitu keterampilan dalam setiap materi yang dimengerti dan siswa dapat mempraktikkannya.

Keterampilan memasak adalah salah satu mata pelajaran pilihan di SMA N 11 Yogyakarta. Tujuan dari pembelajaran keterampilan memasak antara lain:

- a. Untuk membekali keterampilan pada anak didik yang nantinya tidak dapat meneruskan pendidikan akan tetapi memasuki dunia kerja.
- b. Memberikan kesempatan kepada peserta didik untuk terlibat dalam berbagai pengalaman apresiasi dan berkreasi untuk menghasilkan suatu karya yang bermanfaat langsung bagi kehidupan peserta didik.

- c. Memberikan bekal kepada peserta didik agar adaptif, kreatif dan inovatif melalui pengalaman belajar yang menekankan pada aktivitas fisik dan aktivitas mental.
- d. Agar peserta didik dapat memanfaatkan potensi di lingkungan sekitar dan dapat diubah menjadi produk yang bermanfaat bagi kehidupan manusia.

D. Penelitian yang relevan

Dibawah ini merupakan beberapa penelitian evaluasi:

Penelitian yang dilakukan Nur Asnawati (2010) dengan judul “Evaluasi Pelaksanaan Pembelajaran Mata Diklat Tata Hidang Di SMK N 6 Yogyakarta”. Hasil penelitian menyatakan bahwa: (1) Materi mata diklat Tata Hidang yang diberikan sesuai dengan KTSP dilihat dari Silabus dan RPP yang dibuat guru; (2) Latar belakang guru mata diklat Tata Hidang adalah lulusan Sarjana (S1) dalam bidang Tata Boga; (3) Minat siswa terhadap mata diklat Tata Hidang mempunyai skor rata-rata sebesar 53,86 dengan kategori Baik dan tingkat ketercapaian sebesar 75,70 %; (4) Sarana dan Prasarana praktik sudah mencukupi kebutuhan siswa; (5) Aktivitas guru dalam pelaksanaan pembelajaran meliputi persiapan mengajar masuk dalam kategori Sangat Baik, membuka pelajaran dengan berdoa masuk dalam kategori Baik, penguasaan materi masuk dalam kategori Cukup Baik, sedangkan untuk menggunakan metode yang bervariasi dan interaksi guru dengan siswa masuk dalam kategori Baik, untuk aktivitas siswa dikelas meliputi keaktifan bertanya pada saat guru mengajar dan keaktifan siswa dalam menjawab

pertanyaan guru masuk dalam kategori Cukup Baik, sedangkan keaktifan siswa dalam memberi pendapat masuk dalam kategori Kurang Baik; (6) Hasil evaluasi tugas siswa untuk mata diklat Tata Hidang berada pada kategori Baik dengan rerata nilai 75,99, sedangkan evaluasi praktik siswa pada mata diklat Tata Hidang berada pada kategori Cukup Baik dengan rerata 72,91.

Penelitian yang dilakukan Aining Oktaviasari (2011) dengan judul “Evaluasi Program Penyelenggaraan Makanan di Madrasah Mu’Allimin Muhammadiyah Yogyakarta”. Hasil penelitian menyatakan bahwa: (1) Program Penyelenggaraan makanan di Madrasah Mu’Allimin Muhammadiyah Yogyakarta, perlu adanya peningkatan untuk mempertimbangkan menu yang diberikan kepada santri; (2) Latar belakang pendidikan pengurus *catering* yaitu sebagian besar lulusan SLTA atau SMK sebanyak 60%, sisanya lulusan SD sebanyak 40%. Umur pengurus *catering* mulai dari 23 tahun sampai 65 tahun, dengan rata-rata umur 60 tahun; (3) Sarana dan Prasarana program penyelenggaraan makanan di Madrasah Mu’Allimin Muhammadiyah Yogyakarta yang disediakan sudah cukup memenuhi kebutuhan; (4) Pengadaan dana program penyelenggaraan makanan diperoleh dari SPP siswa; (5) Perencanaan program penyelenggaraan makanan meliputi perencanaan menu masuk dalam kategori kurang baik, perencanaan kebutuhan bahan dan pembelian bahan makanan masuk dalam kategori cukup baik, sedangkan penerimaan bahan makanan dan penyimpanan bahan makanan dalam kategori baik, ketepatan teknik olah cukup baik serta ketepatan jadwal penyajian dalam kategori baik; (6) Pelaksanaan penyelenggaraan makanan meliputi persiapan bahan makanan masuk dalam kategori baik, mengolah bahan makanan

masuk dalam kategori cukup baik, sedangkan distribusi makanan, penyajian makanan serta *sanitasi hygiene* masuk dalam kategori baik; (7) Pencapaian hasil dan kegiatan mengevaluasi di Madrasah Mu'Allimin Muhammadiyah Yogyakarta berada dalam kategori baik.

E. Kerangka Berpikir

Pembelajaran keterampilan memasak yaitu sebuah kegiatan belajar mengajar yang mempelajari segala sesuatu tentang teori maupun praktik. Proses pembelajaran keterampilan memasak berfungsi untuk memberikan bekal keterampilan kepada anak didik SMA N 11 Yogyakarta agar memiliki keahlian dalam bidang boga, yang nantinya dapat dipergunakan atau dimanfaatkan bagi mereka setelah lulus dari bangku sekolah.

Pelaksanaan pembelajaran keterampilan memasak tidak lepas dari ruang lingkup evaluasi pembelajaran. Ruang lingkup tersebut meliputi konteks, input, proses dan produk yang dapat berpengaruh pada keberhasilan proses pembelajaran.

Evaluasi pertama dalam aspek konteks yaitu mengevaluasi tentang materi pembelajaran pada mata pelajaran keterampilan memasak, apakah materi yang diajarkan telah sesuai dengan KTSP keterampilan dengan standar kompetensi Teknologi Pengolahan.

Evaluasi kedua dalam aspek input, meliputi: guru yaitu latar belakang guru, minat siswa serta prasarana dan sarana. Latar belakang guru, yaitu mengevaluasi tentang latar belakang pendidikan guru apakah telah sesuai dengan bidang yang dijalani sebagai guru pengampu mata pelajaran keterampilan

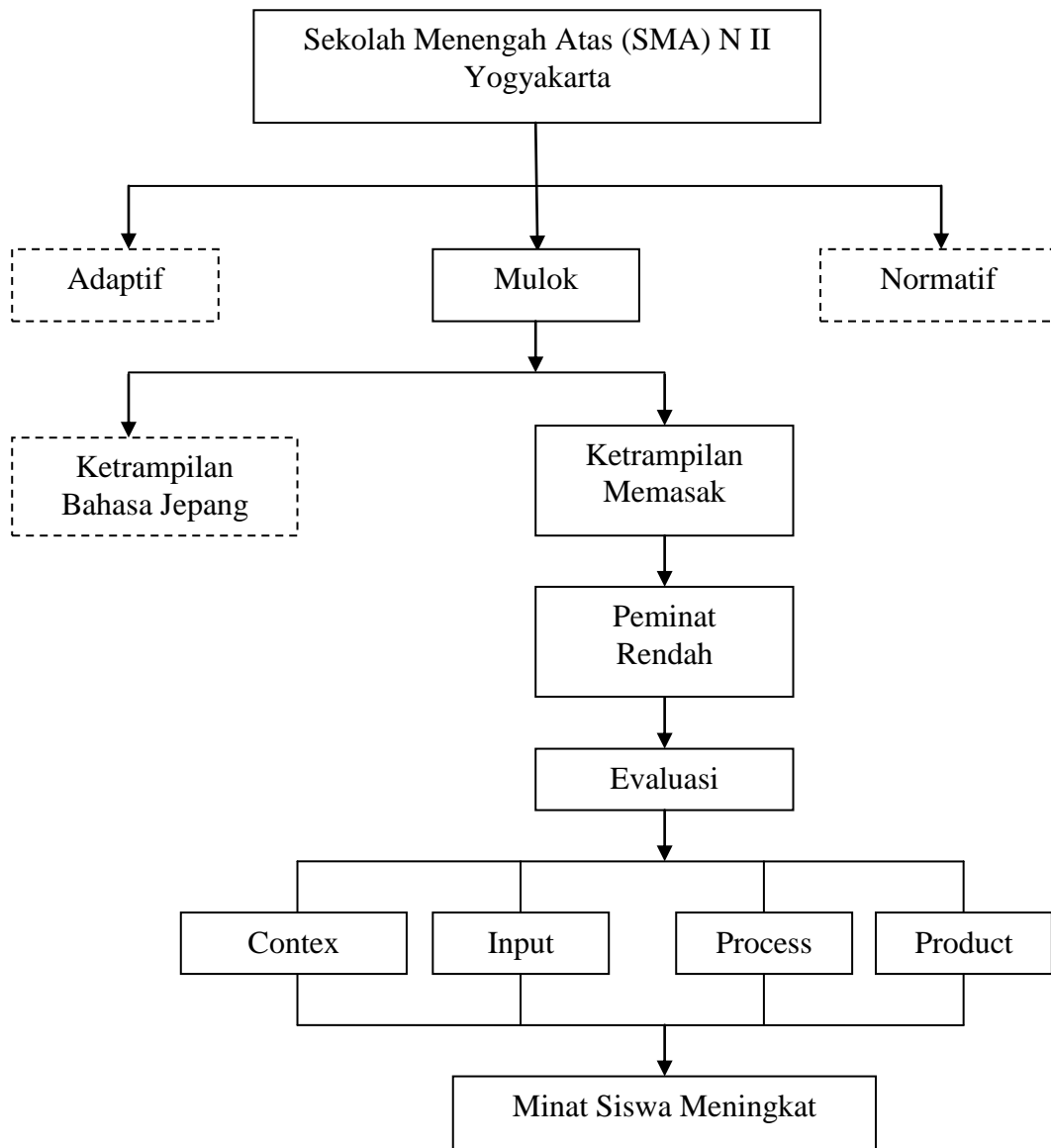
memasak. Minat siswa yaitu mengevaluasi tentang seberapa jauh minat siswa dalam mengikuti mata pelajaran pilihan yakni keterampilan memasak. Selanjutnya yaitu prasarana dan sarana yang tersedia di sekolah, apakah telah memadai sehingga dalam pelaksanaannya baik teori maupun praktik dapat berjalan tanpa hambatan.

Evaluasi ketiga dalam aspek proses, meliputi: media dan metode pembelajaran. Dalam hal ini peneliti melakukan evaluasi tentang penggunaan media dan metode pembelajaran. Apakah selama proses kegiatan belajar mengajar, guru menggunakan media pembelajaran dalam penyampaian materi serta menerapkan beberapa metode pembelajaran selama KBM berlangsung.

Evaluasi keempat dalam aspek produk, yaitu tingkat ketercapaian siswa selama proses kegiatan belajar mengajar berlangsung. Aspek produk dilihat dan dinilai dari tiga aspek yaitu meliputi: aspek kognitif, aspek afektif dan aspek psikomotorik.

Dari uraian diatas, maka secara sederhana dapat di lihat pada gambar 1, dimana pada gambar ini telah mewakilkan penjelasan mengenai penelitian tentang Evaluasi Pelaksanaan Program Pembelajaran Keterampilan Memasak Di SMA N 11 Yogyakarta.

Kerangka Berfikir Dapat di Lihat Pada Gambar 1.



Gambar 1. Diagram Kerangka Berpikir Evaluasi Pelaksanaan Program Pembelajaran Keterampilan Memasak di Sekolah Menengah Atas (SMA) N 11 Yogyakarta

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Dilihat dari tujuannya, jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian evaluasi (*Evaluation Research*). Penelitian evaluasi bertujuan untuk memperoleh informasi yang akurat dan melakukan pengukuran yang cermat terhadap fenomena tertentu, dalam hal ini mendiskripsikan pelaksanaan program pembelajaran keterampilan memasak di SMA N 11 Yogyakarta.

Berdasarkan tujuan yang ingin dicapai, pendekatan evaluasi yang digunakan dalam penelitian ini adalah model CIPP (*Context, Input, Process, Product*).

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif. Data yang diperoleh selanjutnya akan dianalisis dengan teknik analisis deskriptif. Peneliti melakukan analisis data dengan memberikan pemaparan mengenai situasi yang diteliti dalam bentuk uraian narasi.

B. Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di SMA N 11 Yogyakarta. Pelaksanaan penelitian ini dilaksanakan pada bulan Oktober 2011 sampai dengan Juni 2012.

C. Definisi Operasional Variabel Penelitian

Definisi operasional menunjuk pada indikator yang digunakan untuk mengukur faktor yang mempengaruhi evaluasi program pembelajaran

keterampilan memasak. Indikator ini pada umumnya sangat berguna dalam mengarahkan peneliti untuk membuat analisis.

1. Variabel Penelitian

Variabel penelitian adalah segala sesuatu yang berbentuk apa saja yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari sehingga diperoleh informasi tentang hal tersebut, kemudian ditarik kesimpulannya (Sugiyono, 2010: 2).

Jenis variabel yang termasuk dalam penelitian ini adalah variabel mandiri, yaitu Pelaksanaan Program Pembelajaran Keterampilan Memasak di SMA N 11 Yogyakarta.

2. Definisi Operasional

Definisi operasional dalam penelitian ini adalah Evaluasi Pelaksanaan Program Pembelajaran Keterampilan Memasak di Sekolah Menengah Atas (SMA) N 11 Yogyakarta, yang dikelompokkan dalam model evaluasi CIPP, yaitu sebagai berikut:

- a. Evaluasi *context* yang dimaksud dalam penelitian ini adalah kesesuaian materi pembelajaran dengan Kurikulum KTSP keterampilan SMA.
- b. Evaluasi *input* yang dimaksud dalam penelitian ini adalah mengetahui latar belakang guru pengampu keterampilan memasak, mengetahui minat siswa terhadap mata pelajaran keterampilan memasak, dan mengetahui ketersediaan prasarana dan sarana praktik dalam keterampilan memasak telah sesuai dengan yang kebutuhan yang disyaratkan pada kurikulum.
- c. Evaluasi *process* yang dimaksud dalam penelitian ini adalah mengetahui pelaksanaan kegiatan belajar mengajar yang meliputi: media dan metode yang digunakan dalam pembelajaran keterampilan memasak.

- d. Evaluasi *product* yang dimaksud dalam penelitian ini adalah mengetahui pencapaian hasil belajar siswa pada pembelajaran keterampilan memasak yang meliputi aspek afektif, aspek kognitif dan psikomotorik.

D. Subyek dan Obyek Penelitian

Obyek penelitian ini adalah Program Pembelajaran Keterampilan Memasak di SMA N 11 Yogyakarta.

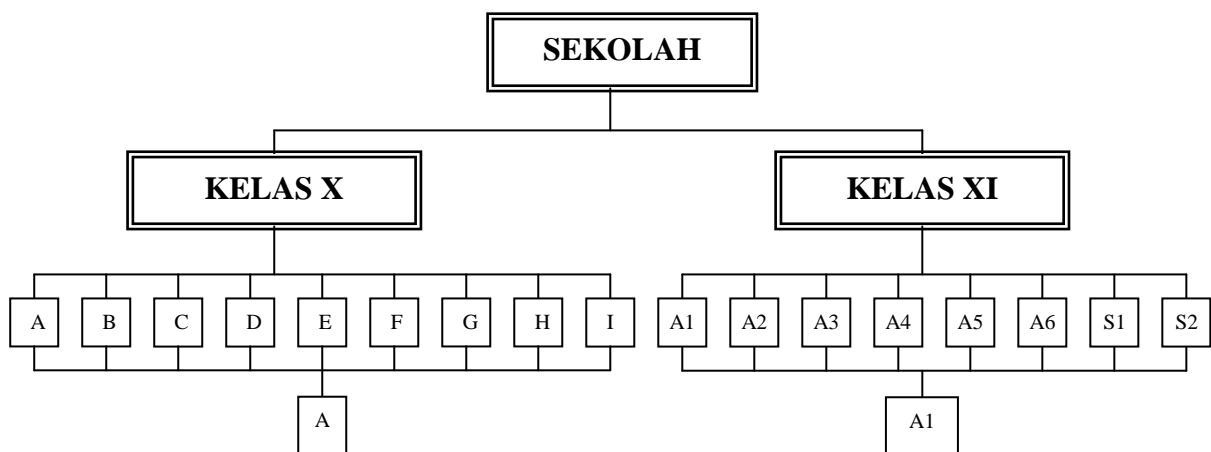
Subyek dalam penelitian ini adalah guru pengampu mata pelajaran keterampilan memasak dan siswa kelas X dan kelas XI yang mengikuti mata pelajaran keterampilan memasak.

Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas: obyek/subyek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya (Sugiyono, 2010: 61). Populasi dalam penelitian ini berjumlah 17 kelas, yang terdiri dari 9 kelas untuk kelas X dan 8 kelas untuk kelas XI. Rincian kelas dapat dilihat pada tabel 3.

Tabel 3. Rincian Kelas X dan XI

No.	Kelas X		Kelas XI	
	Kelas	Jumlah Siswa	Kelas	Jumlah Siswa
1.	A	20	IPA 1	30
2.	B	11	IPA 2	21
3.	C	9	IPA 3	16
4.	D	10	IPA 4	17
5.	E	20	IPA 5	23
6.	F	7	IPA 6	14
7.	G	7	IPS 1	23
8.	H	8	IPS 2	20
9.	I	8		
Jumlah		100		164

Dalam penelitian ini, tidak seluruh subyek digunakan sebagai sampel. Sampel akan diambil dari guru pengampu mata pelajaran keterampilan memasak dan kelas yang dipilih dengan teknik *sampling purposive*. Alasan penggunaan teknik ini adalah mengambil sampel satu kelas untuk kelas X dan satu kelas untuk kelas XI, karena penelitian menggunakan pengamatan / observasi, sehingga diperlukan pengamatan yang lebih cermat. Teknik ini mengambil jumlah sampel terbesar dari masing-masing kelas. Teknik ini dapat digambarkan sebagai berikut:



Gambar 2. Diagram Pengambilan Sampel

Jadi dapat disimpulkan bahwa sampel dalam penelitian ini adalah siswa kelas XA dengan jumlah siswa 20 dan XI IPA1 dengan jumlah siswa 30. Jumlah sampel keseluruhan sebanyak 50 orang.

E. Sumber Data Penelitian

Pengertian sumber data adalah subyek (informan) dari mana data diperoleh. Dalam penelitian ini ditentukan subyek penelitian yang menelusuri terus menerus data-data yang dibutuhkan untuk mendapat jawaban dari pertanyaan tertulis maupun lisan. sesuai dengan tujuannya, yakni mengevaluasi pelaksanaan program pembelajaran keterampilan memasak di SMA N 11

Yogyakarta, maka sasaran penelitian ini adalah semua komponen yang terlibat dalam pelaksanaan program pembelajaran keterampilan memasak. Komponen yang terlibat adalah 2 orang guru pengampu mata pelajaran keterampilan memasak dan 50 siswa yang mengikuti pembelajaran keterampilan memasak.

F. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data dapat berarti cara atau prosedur yang dilakukan untuk mengumpulkan data (Endang Mulyatiningsih, 2011: 24). Dalam penelitian ini, yang dimaksud adalah metode-metode yang digunakan untuk pengumpulan data. Agar diperoleh data yang obyektif dan dapat dipertanggungjawabkan secara ilmiah, diperlukan metode yang mampu mengungkap data sesuai dengan pokok permasalahan. Dalam suatu penelitian dapat digunakan beberapa metode agar dapat saling melengkapi. Hal ini dikarenakan masing-masing metode memiliki kekurangan dan kelebihan. Maka dari itu, dengan penggunaan berbagai macam metode dimaksudkan agar data yang terkumpul semakin lengkap dan jauh dari kekurangan.

Menurut Suharsimi Arikunto (1995: 138), metode-metode pengumpulan data dalam penelitian meliputi: (1) angket (kuesioner), (2) wawancara/*interview*, (3) pengamatan/*observasi*, (4) isian/tes dan (5) dokumentasi.

Sedangkan menurut Endang Mulyatiningsih (2011: 24-34), metode pengumpulan data ada dua yaitu metode tes dan metode non tes. Dalam prestasi belajar dapat diukur dengan menggunakan berbagai macam jenis tes, yaitu: tes tertulis, tes lisan dan tes unjuk kerja. Selanjutnya berdasarkan bentuk jawabannya terdiri atas *objective test* dan *subjective test*. *Objective test* terdiri dari: tes dengan

jawaban pilihan ganda, benar salah dan menjodohkan. Sedangkan metode non tes terdiri dari: (1) observasi, (2) kuesioner atau angket, (3) wawancara, (4) dokumentasi dan (5) sosiometri.

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode tes dan metode non tes. Metode tes menggunakan tes obyektif dengan alat atau instrument yang berupa soal pilihan ganda. Selanjutnya, metode non tes antara lain: metode wawancara menggunakan alat atau instrument yang berupa pedoman wawancara (*interview guide*), metode observasi menggunakan alat atau instrument yang berupa lembar observasi atau *cek list*, metode kuesioner lembar angket dan metode dokumentasi.

Penggunaan metode dalam penelitian ini, diperjelas dalam tabel 7.

Tabel 4. Kisi-Kisi Teknik Pengumpulan Data dan Sumber Data Evaluasi Pelaksanaan Pembelajaran Keterampilan Memasak

No.	Aspek	Sub Aspek	Metode Pengumpulan Data				
			Tes Obyektif (pilihan ganda)	Non Tes			
				O	W	D	A
1.	Context						
	KTSP	Kesesuaian materi dengan KTSP			√	√	
2.	Input						
	Guru	- Latar belakang pendidikan - Usia			√	√	
	Siswa	Minat siswa					√
	Prasarana dan Sarana	1) Karakteristik prasarana dan sarana 2) Sarana lainnya 3) Kondisi kelas 4) Keselamatan kerja		√		√	
3.	Process						
	KBM	Media yang					√

Lanjutan Tabel 4.

No.	Aspek	Sub Aspek	Metode Pengumpulan Data				
			Tes Obyektif (pilihan ganda)	Non Tes			
				O	W	D	A
			digunakan				
		Metode yang diterapkan				√	
4.	<i>Produck</i>						
	Ketercapaian Hasil Pembelajaran	Evaluasi praktik (aspek afektif dan aspek psikomotorik)		√			
		Evaluasi teori (aspek kognitif)	√				

Ket: O = Observasi, W = Wawancara, D = Dokumentasi, A = Angket

G. Instrument Penelitian

Menurut Endang Mulyatiningsih (2011: 24), Instrumen penelitian adalah alat pengumpul data atau perangkat yang digunakan untuk mengumpulkan data. Selanjutnya menurut Suharsimi Arikunto (2002: 136), instrument penelitian adalah alat yang digunakan oleh peneliti untuk memperoleh data agar penelitiannya lebih mudah dan hasilnya lebih baik, lebih cermat, lengkap dan sistematis. Instrumen dalam penelitian ini, dibuat atas dasar teori-teori yang telah disusun sebelumnya kemudian dikembangkan kedalam indikator-indikator dan dijabarkan dalam bentuk butir-butir pertanyaan. Instrumen penelitian ini terbagi menjadi 5, yaitu: wawancara, observasi, kuesioner atau angket, dokumentasi dan tes pilihan ganda.

Metode wawancara dilakukan secara lisan dengan cara tatap muka langsung untuk mendapatkan data dan informasi. Dalam penelitian ini, wawancara digunakan untuk mengumpulkan data tentang kesesuaian materi dan

latar belakang guru pengampu mata pelajaran keterampilan memasak. Metode ini menggunakan pedoman wawancara terstruktur, artinya pertanyaan-pertanyaan yang akan diajukan kepada responden telah disusun terlebih dahulu.

Tabel 5. Kisi-Kisi Instrument Wawancara

Aspek	Indikator	Sub Indikator	Keterangan
Kesesuaian materi yang diajarkan dengan KTSP keterampilan SMA	KTSP keterampilan SMA	1) Kurikulum yang digunakan 2) Silabus 3) Materi	Wawancara Terstruktur
Latar belakang guru pengampu mata pelajaran keterampilan memasak	Guru	1) Latar belakang pendidikan 2) Lama mengajar	

Metode observasi merupakan metode pengumpulan data melalui pengamatan dan pencatatan yang dilakukan secara sistematis. Alat yang digunakan untuk mengobservasi dapat berupa lembar observasi atau *cek list*. Dalam penelitian ini, metode observasi digunakan untuk mengumpulkan data tentang prasarana dan sarana yang tersedia di sekolah dan data tentang penilaian pencapaian aspek psikomotorik dan afektif dari pengamatan pada saat praktik berlangsung. Pengambilan data ini menggunakan metode observasi atas dasar pertimbangan kelebihan pada observasi seperti yang telah dikemukakan oleh Endang Mulyatiningsih (2011: 27), sebagai berikut: (1) dapat mengumpulkan banyak informasi yang hanya dapat diselidiki dengan observasi, (2) hasilnya lebih akurat dan tidak dapat disangkal, (3) subjek penelitian tidak bisa berbohong.

Tabel 6. Kisi-Kisi Instrumen Observasi Prasarana dan Sarana Sekolah

Variabel	Sub Variabel	Indikator	Sub Indikator
Prasarana dan Sarana	Karakteristik Prasarana dan sarana	Ruang Kelas	1) Kursi 2) Meja 3) Papan tulis 4) Fasilitas lainnya
		Ruang Praktik / Dapur	1) Papan tulis 2) Meja kerja
		Kelengkapan peralatan	1) Kompor 2) Alat penggoreng 3) Alat pengukus 4) Alat perebus 5) Alat pemanggang 6) Alat pencetak 7) Alat pengaduk dan pencampur 8) Alat pemotong 9) Alat pengukur 10) Alat bantu lainnya
		Sarana pendukung	Alat pendingin
	Sarana lainnya	Sarana penunjang lainnya	1) Rak alat 2) Rak bahan 3) Almari 4) Wastafel 5) Tempat pencucian 6) Alat kebersihan
	Kondisi kelas	Kondisi ruang kelas	1) Kebersihan 2) Sirkulasi udara 3) Pencahayaan 4) Jaringan listrik
		Kondisi ruang praktik	1) Kebersihan 2) Sirkulasi udara

Lanjutan Tabel 6.

Variabel	Sub Vaariabel	Indikator	Sub Indikator
			3) Pencerahan 4) Jaringan listrik 5) Saluran air bersih dan laincar 6) Ventilasi udara
	Keselamatan kerja	Alat keselamatan untuk kerja	1) Alat pemadam kebakaran 2) P3K

Tabel 7. Kisi-Kisi Instrumen Observasi Penilaian Sikap (Aspek Afektif)

Aspek yang Diamati	Indikator	Sub Indikator	Sumber Data
Sikap siswa pada saat praktik berlangsung	Sikap	1) Berperilaku sopan dengan guru 2) Menghargai guru dan pendapat teman 3) Kerjasama yang baik dengan sesama teman	Siswa
Bertanggung jawab pada saat praktik berlangsung	Tanggung jawab	1) Bertanggung jawab atas pekerjaannya 2) Bertanggung jawab merapikan alat dan bahan setelah digunakan 3) Bertanggung jawab atas kebersihan tempat kerja 4) Bertanggung jawab tepat waktu dalam praktik berlangsung	
Komunikasi pada saat praktik berlangsung	Komunikasi	1) Dapat melakukan komunikasi dengan guru dan teman 2) Menggunakan bahasa dengan baik dan benar	

Tabel 8. Kisi-Kisi Instrumen Observasi Penilaian Keterampilan (Aspek Psikomotorik)

Pernyataan	Indikator	Bobot penilaian
Persiapan	1. Persiapan resep 2. Persiapan bahan 3. Persiapan alat	20
Proses	Proses pengolahan	40
Waktu	Ketepatan waktu pengolahan	10
Hasil	1. Rasa 2. Warna 3. Aroma 4. Tekstur 5. Garnish 6. Pelengkap menu	30
Jumlah Bobot Penilaian		100

Metode kuesioner atau angket digunakan untuk mengumpulkan data tentang minat siswa dan penggunaan media serta metode yang digunakan guru saat KBM berlangsung. Penelitian ini menggunakan angket dengan bentuk tertutup, artinya responden tinggal memilih jawaban yang telah tersedia dan responden tidak menambah keterangan lain. Pengambilan data ini menggunakan metode kuesioner atau angket atas dasar pertimbangan kelebihan seperti yang telah dikemukakan oleh Suharsimi arikunto (1998: 141), sebagai berikut: (1) tidak memerlukan hadirnya peneliti, (2) dapat dibagikan secara serentak kepada banyak responden, (3) dapat dijawab responden menurut kecepatannya masing-masing dan menurut waktu senggang responden, (4) dapat dibuat terstandar sehingga bagi semua responden dapat diberi pertanyaan yang benar-benar sama.

Dalam mengatasi persoalan teknik, peneliti memberikan petunjuk penelitian dalam angket dengan jelas dan mengadakan pendekatan dalam meminta responden untuk mengisi angket. Pendekatan tersebut yang dilakukan oleh

peneliti antara lain: peneliti memberikan penjelasan dan menjelaskan kembali apabila responden mengalami kesulitan serta peneliti melakukan pengawasan. Dengan demikian, maka diharapkan dari angket tersebut diperoleh data yang benar-benar menggambarkan keadaan yang diteliti.

Tabel 9. Kisi-Kisi Instrumen Kuesioner/Angket Minat Siswa Terhadap Pembelajaran Keterampilan Memasak

Variabel	Indikator	Sub Indikator	No Item	Σ Item
Minat Belajar	Tertarik	Lebih tertarik pada pembelajaran keterampilan memasak	18	3
		Mendaftarkan diri untuk mengikuti mata pelajaran keterampilan memasak	19	
		Mengikuti pelajaran keterampilan memasak	11	
	Perhatian	Menambah pengetahuan melalui internet	7	3
		Merangkum materi pelajaran	8	
		Memperhatikan dan mendengarkan penjelasan dari guru	25	
	Rasa Senang	Senang terhadap pelajaran keterampilan memasak	22, 23, 24	7
		Berdiskusi dengan teman tentang materi	10	
		Giat belajar mata pelajaran keterampilan memasak	5, 9, 21	
	Harapan	Menerapkan pelajaran keterampilan memasak di masyarakat	17	1
	Kebutuhan	Rasa membutuhkan pelajaran keterampilan memasak	20	1
	Motivasi	Belajar tanpa diawasi	2	4
		Mempelajari buku yang disankan guru	15	
		Selalu mengerjakan tugas	12	
		Mengetahui tujuan yang dicapai	14	
	Kemauan	Mencari buku-buku lain	6	5
		Mengulang kembali pelajaran dirumah	13	
		Mengerjakan tugas dengan baik	3	
		Berusaha mendapatkan nilai terbaik	16	
		Memperhatikan dengan serius	4	
	Konsentrasi	Berkonsentrasi penuh pada saat guru menjelaskan	1	1
Total Item				25

Tabel 10. Kisi-Kisi Instrumen Kuesioner/Angket Media dan Metode yang Digunakan Guru dalam Pembelajaran Keterampilan Memasak

Variabel	Indikator	Sub Indikator	No Item	Σ Item
Media	Penggunaan	Guru menggunakan media dalam KBM	1	1
	Fariasi	Menggabungkan lebih dari satu media	2	1
	Memperjelas materi	Media yang digunakan, memperjelas materi	8	1
	Kejelasan media	Media yang digunakan jelas, meliputi: tampilan, tulisan, warna, dan gambar atau benda langsung	3, 4, 5, 6, 7	5
	Menarik	Media dapat menarik perhatian siswa	9	1
Metode	Jenis Fariasi	Jenis- jenis metode yang digunakan	10, 11, 12, 13	4
	Memperjelas materi	Pemilihan metode dapat memperjelas materi	14	1
	Menarik	Metode dapat menarik perhatian siswa	15	1
Total Item			15	

Skala diturunkan dalam 4 alternatif jawaban yaitu:

1 = Tidak Sesuai

2 = Kurang Sesuai

3 = Sesuai

4 = Sangat Sesuai

(Suharsimi Arikunto, 1998)

Metode dokumentasi digunakan untuk mengumpulkan data mengenai kesesuaian materi, latar belakang guru dan prasarana dan sarana yang tersedia di sekolah.

Tabel 11. Kisi-Kisi Instrumen Dokumentasi

	Jenis Dokumen	Aspek
1.	Materi	1) Kurikulum 2) Silabus 3) Materi
2.	Latar belakang guru	Lampiran pendidikan
3.	Prasarana dan sarana	Darftar infentarisasi alat praktik

Metode tes dalam penelitian ini, menggunakan tes obyektif dengan alat atau instrument yang berupa soal pilihan ganda. Metode tes pilihan ganda bertujuan untuk mengetahui sejauh mana pencapaian aspek kognitif (pengetahuan, pemahaman dan penerapan) siswa terhadap bahan pengajaran setelah mengalami suatu kegiatan belajar.

Tabel 12. Kisi-Kisi Instrumen Soal Pilihan Ganda Kelas X

No.	Indikator	Sub Indikator	No Soal	Jumlah Soal	Bentuk Soal
1.	Pengetahuan tentang	Pengertian kudapan	1	1	Pilihan Ganda
		Teknik pengolahan	2	1	
		Jenis kudapan	3	1	
		Bahan cair	8	1	
		Fungsi bahan tambahan	10,11	2	
		Peralatan pengolahan	12,13,14,15, 16,17,18,19, 20	9	
	Jumlah Soal			15	
2.	Pemahaman tentang	Bahan cair	9	1	
	Jumlah Soal			1	
3.	Penerapan	Teknik pengolahan	4	1	
		Bahan dasar	5,6,7	3	
	Jumlah Soal			4	
	Total Soal			20	

Tabel 13. Kisi-Kisi Instrumen Soal Pilihan Ganda Kelas XI

No.	Indikator	Sub Indikator	No Soal	Jumlah Soal	Bentuk Soal
1.	Pengetahuan tentang	Ubi kayu	1,5,13	3	
		Bahan tambahan	11	1	
		Penyajian	9	1	
		Peralatan	10,12,14	3	
		Perhitungan harga	15,16,17,20	4	
	Jumlah Soal			12	
2.	Pemahaman tentang	Hidangan kudapan	2,3	2	
		Proses pembuatan	4,6,7,8	4	
	Jumlah Soal			6	
3.	Penerapan	Perhitungan harga	18,19	2	
	Jumlah Soal			2	
Total Soal				20	

H. Uji Coba Instrumen

Alat ukur dalam penelitian biasanya disebut instrument penelitian. Instrumen penelitian digunakan untuk mengukur fenomena alam maupun sosial yang diamati. Instrumen penelitian dapat dikatakan baik apabila telah teruji validitas dan reliabilitasnya.

1. Validitas

Validitas adalah suatu ukuran yang menunjukkan tingkat kesahihan suatu instrument (M. Iqbal Hasan, 2002:79). Suatu instrument dikatakan sah apabila mampu mengukur apa yang diinginkan atau mengungkapkan data dari variabel yang diteliti secara tepat. Pengujian validitas instrumen dalam penelitian ini menggunakan validitas konstruksi (*construct validity*), karena instrument yang akan diukur disusun berdasarkan teori yang relevan. Pengujian validitas konstruksi instrument dengan menggunakan pendapat para ahli (*experts*

judgment). Para ahli diminta pendapatnya tentang instrument yang telah disusun. Mungkin para ahli akan memberi pendapat tentang instrument dapat digunakan tanpa perbaikan, ada perbaikan, dan mungkin dirombak total.

Apabila instrument mendapatkan persetujuan dari para ahli, maka dilanjutkan dengan menguji cobakan instrument kepada responden yang bukan merupakan sampel penelitian. Instrumen diujikan kepada siswa kelas X dan XI dengan jumlah 28 siswa untuk angket dan 40 siswa untuk tes.

Setelah instrument penelitian diuji cobakan, maka dilanjutkan dengan uji validitas internal dengan menggunakan rumus *product moment* untuk angket dan *korelasi point biserial* untuk instrument tes.

$$r_{xy} = \frac{\sum xy}{\sqrt{\sum x^2 y^2}}$$

Keterangan :

r : korelasi antara skor item yang diuji validitasnya (x) dan skor total (y)

xy: jumlah produk dari x dan y

x : skor rata-rata dari X

y : skor rata-rata dari y

x : X-x

y: Y-y

Hasil pengujian dianalisis dengan butir yang mengkorelasikan antara skor item instrument dengan skor total dengan menggambarkan rumus korelasi *product moment*. Harga t hitung yang didapatkan dibandingkan dengan t tabel. Jika t hitung > t tabel dapat dikatakan bahwa instrument tersebut valid dan

sebaliknya jika $t_{hitung} < t_{tabel}$ maka instrument tersebut tidak valid. Butir-butir yang gugur tidak terganti dengan butir yang baru dengan pertimbangan bahwa butir-butir yang sah masih dapat mewakili indikator-indikator yang ada. Pada penelitian ini jumlah sampel pengujian instrument dalam bentuk angket yaitu 28 orang sehingga didapat t_{tabel} sebesar 1,706 dan tes obyektif untuk masing-masing kelas berjumlah 20 orang sehingga didapat t_{tabel} sebesar 1,734.

Tabel 14. Rangkuman Istrumen Angket Minat Siswa Sahih dan Gugur

Variabel	Indikator	Sub Indikator	Jumlah Soal	Jumlah Soal Gugur	Jumlah Soal Sahih
Minat Belajar	Tertarik	Lebih tertarik pada pembelajaran keterampilan memasak	3	-	11,18,19
		Mendaftarkan diri untuk mengikuti mata pelajaran keterampilan memasak			
		Mengikuti pelajaran keterampilan memasak			
	Perhatian	Menambah pengetahuan melalui internet	3	-	7,8,25
		Merangkum materi pelajaran			
		Memperhatikan dan mendengarkan penjelasan dari guru			
	Rasa Senang	Senang terhadap pelajaran keterampilan memasak	7	-	5,9,10,21,22,23,24
		Berdiskusi dengan teman tentang materi			
		Giat belajar mata pelajaran keterampilan memasak			
	Harapan	Menerapkan pelajaran keterampilan memasak di masyarakat	1	-	17
	Kebutuhan	Rasa membutuhkan pelajaran keterampilan memasak	1	-	20
	Motivasi	Belajar tanpa diawasi	4	-	2,12,14,15
		Mempelajari buku yang disankan guru			
		Selalu mengerjakan tugas			
		Mengetahui tujuan yang dicapai			
	Kemauan	Mencari buku-buku lain			
		Mengulang kembali pelajaran di rumah			

Lanjutan Tabel 14.

		Mengerjakan tugas dengan baik	5	-	3,4,6,13,16
		Berusaha mendapatkan nilai terbaik			
		Memperhatikan dengan serius			
	Konsentrasi	Berkonsentrasi penuh pada saat guru menjelaskan	1	-	1

Tabel 15. Rangkuman Instrumen Angket Metode dan Media Pembelajaran Sahih dan Gugur

Variabel	Indikator	Sub Indikator	Jumlah Soal	Jumlah Soal Gugur	Jumlah Soal Sahih
Media Pembelajaran	Penggunaan	Guru menggunakan media dalam KBM	1	-	1
	Fariasi	Menggabungkan lebih dari satu media	1	-	1
	Memperjelas materi	Media yang digunakan, memperjelas materi	1	-	1
	Kejelasan media	Media yang digunakan jelas, meliputi: tampilan, tulisan, warna, dan gambar atau benda langsung	5	1(3)	4(4,5,6,7)
	Menarik	Media dapat menarik perhatian siswa	1	-	1
Metode Pembelajaran	Jenis Fariasi	Jenis- jenis metode yang digunakan	4	-	4
	Memperjelas materi	Pemilihan metode dapat memperjelas materi	1	-	1
	Menarik	Metode dapat menarik perhatian siswa	1	-	1

Tabel 16. Rangkuman Instrumen Tes Obyektif Kelas X Sahih dan Gugur

Indikator	Sub Indikator	Jumlah Soal	Jumlah Soal Gugur	Jumlah Soal Sahih
Pengetahuan	Pengertian kudapan	1	-	1
	Teknik pengolahan	1	-	1
	Jenis kudapan	1	-	1
	Bahan cair	1	-	1
	Fungsi bahan tambahan	2	-	2
	Peralatan pengolahan	9	1(17)	8(12,13,14,15,16,18,19,20)
Pemahaman tentang	Bahan cair	1	-	1
Penerapan	Teknik pengolahan	1	-	1
	Bahan dasar	3	-	3

Tabel 17. Rangkuman Instrumen Tes Obyektif Kelas XI Sahih dan Gugur

Indikator	Sub Indikator	Jumlah Soal	Jumlah Soal Gugur	Jumlah Soal Sahih
Pengetahuan tentang	Ubi kayu	3	-	3
	Bahan tambahan	1	-	1
	Penyajian	1	-	1
	Peralatan	3	1(10)	2(12,14)
	Perhitungan harga	4	1(17)	3(15,16,20)
Pemahaman tentang	Hidangan kudapan	2	-	2
	Proses pembuatan	4	1(8)	3(4,6,7)
Penerapan	Perhitungan harga	2	-	2

2. Reliabilitas

Reliabilitas adalah ketepatan ketelitian atau keakuratan sebuah instrument (M. Iqbal Hasan, 2002:77). Jadi reliabilitas menunjukkan apakah instrument tersebut secara konsisten memberikan hasil ukuran yang sama tentang sesuatu yang diukur pada waktu yang berlainan. Pengujian reliabilitas instrument dalam penelitian ini menggunakan reliabilitas internal, dimana ukuran atau kriterianya berada dalam instrument tersebut. Dalam penelitian ini instrument yang diuji reliabilitasnya adalah angket dan tes obyektif. Hal ini dikarenakan kedua instrument tersebut diuji cobakan dan dihitung reliabilitasnya. Adapun cara untuk mengukur reliabilitas instrument berbentuk angket menggunakan *Alpha Cronbach*, kemudian untuk mengukur reliabilitas instrument berbentuk tes menggunakan rumus *Split Half (Ganjil Genap)*. Subyek uji coba untuk reliabilitas adalah siswa kelas X dan kelas XI yang mengikuti mata pelajaran keterampilan memasak dan siswa yang bukan sampel untuk penelitian ini.

Pengujian reliabilitas instrument angket yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan rumus *Alpha Cronbach* karena untuk menguji keandalan

instrument digunakan skala likert. Selain itu jenis data item-item yang digunakan skala interval. Seperti yang dikatakan Suharsimi (2002) bahwa rumus *Alpha Cronbach* digunakan untuk mencari reliabilitas instrument yang skornya bukan 0 dan 1. Skor yang digunakan untuk menguji reliabilitas instrument angket dalam penelitian ini adalah 1 sampai 4. Rumus *Alpha Cronbach* adalah sebagai berikut:

$$r_{11} = \left(\frac{k}{k-1} \right) \cdot \left(1 - \frac{\sum S_i}{S_t} \right)$$

Dimana:

r_{11} : Nilai Reliabilitas

$\sum S_i$: Jumlah Varians Skor Tiap-Tiap Item

S_t : Varians Total

k : Jumlah Item

Kaidah keputusan : Jika $r_{11} > r$ tabel berarti dapat dikatakan reliabel

Jika $r_{11} < r$ tabel berarti dapat dikatakan tidak reliabel

Dari hasil uji reliabilitas angket metode dan media pembelajaran didapatkan nilai 0,879 dengan jumlah soal 15, selanjutnya untuk angket minat siswa terhadap mata pelajaran keterampilan memasak didapatkan nilai 0,9 dengan jumlah soal 25. Hal ini berarti bahwa instrument angket tersebut dapat dikatakan reliabel.

Pengukuran reliabilitas instrument berbentuk tes obyektif menggunakan rumus *Split Half (Ganjil Genap)*. Penggunaan rumus ini dikarenakan jumlah soal dalam instrumen tes adalah genap dan jawaban dikhotonom, yaitu instrumen yang skornya 0 dan 1. Rumus *Split Half (Ganjil Genap)* adalah sebagai berikut:

$$r_{11} = \frac{2 \cdot r_b}{1 + r_b}$$

Dimana:

r_{11} : koefisien reliabilitas internal seluruh item

r_b : korelasi product moment antara belahan (ganjil-genap)

Kaidah keputusan : Jika $r_{11} > r$ tabel berarti dapat dikatakan reliabel

Jika $r_{11} < r$ tabel berarti dapat dikatakan tidak reliabel

Dari hasil uji reliabilitas tes obyektif untuk kelas X didapatkan nilai 0,848 dengan jumlah soal 20, selanjutnya untuk tes obyektif untuk kelas XI didapatkan nilai 0,898 dengan jumlah soal 20. Hal ini berarti bahwa instrument tes tersebut dapat dikatakan reliabel.

I. Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif, yaitu dengan mendeskripsikan dan memaknai data dari masing-masing komponen yang dievaluasi. Data yang dikumpulkan akan dianalisis dengan menggunakan teknik deskriptif kuantitatif dan kualitatif. Teknik analisis deskriptif dilakukan dengan menggambarkan statistik deskriptif. Statistik deskriptif adalah statistic yang digunakan untuk menganalisa data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya tanpa bermaksud untuk membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum atau generalisasi (Sugiyono, 2004: 142)

1. Data Kuantitatif

Data yang dianalisis secara kuantitatif adalah data dalam bentuk tes dan angket. Data kuantitatif dianalisis dengan menggunakan analisis statistic yang

terdiri dari distribusi frekuensi, rerata (M), standar deviasi (SD), median (Me) dan modus (Mo).

Jawaban responden direduksi dan dikategorikan sesuai dengan jawaban angket dan skor tes. Pemberian scoring dibuat dengan skala likert dengan skor 1 sampai 4. Adapun cara yang digunakan adalah dengan mengidentifikasi kecenderungan skor rata-rata data.

Menurut Suharsimi Arikunto (2002), pengelompokan tersebut menggunakan rumus sebagai berikut:

$M_i + 1,5 (SD_i)$ keatas = Sangat Baik

M_i s/d $M_i + 1,5 (SD_i)$ = Baik

$M_i - 1,5 (SD_i)$ s/d M_i = Cukup Baik

$M_i - 1,5 (SD_i)$ kebawah = Kurang Baik

Untuk rumus rerata (M) dan standar deviasi (SD) ideal adalah:

$M_{ideal} = \frac{1}{2} (\text{skor tertinggi} + \text{skor terendah})$

$SD_{ideal} = \frac{1}{6} (\text{skor tertinggi} - \text{skor terendah})$

2. Data Kualitatif

Data yang dianalisis secara kualitatif adalah data yang berupa hasil wawancara, observasi dan dokumentasi. Data tersebut dianalisis sehingga diperoleh informasi ucapan, tulisan dan perilaku yang diamati dari subyek lain serta dapat digambarkan dengan kata-kata atau kalimat. Data tentang hasil wawancara dan dokumentasi dikumpulkan, dikelompokkan dan diinterpretasikan untuk kemudian disimpulkan.

Data kualitatif hasil penelitian observasi terhadap program pembelajaran keterampilan memasak di SMA N 11 Yogyakarta, dinilai dengan menggunakan lembar penilaian yang disediakan oleh peneliti. Menurut Dirjen Dikdasmen (2004: 73) yang dikutip oleh Sugianto (2008), langkah-langkah analisis yang dipergunakan untuk mengambil keputusan adalah sebagai berikut:

- a. Memberikan bobot terhadap masing-masing butir dengan skor 4, 3, 2, 1. Jika masing-masing butir dianalisa tersendiri, maka skor 4 diartikan sangat baik, skor 3 diartikan baik, skor 2 diartikan kurang baik dan skor 1 diartikan sangat kurang.
- b. Menganalisa jumlah skor pengamatan dibagi dengan jumlah skor ideal dikalikan 100% dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\frac{\text{Jumlah Skor Hasil Pengamatan}}{\text{Jumlah Skor Ideal}} \times 100\%$$

Setelah prosentase diperoleh, data di interpretasikan dengan cara membandingkan hasil analisis dengan standar keberhasilan sebagai berikut:

86% - 100%	Kategori Sangat Baik
71% - 85%	Kategori Baik
56% - 70%	Kategori Cukup Baik
41% - 55%	Kategori Kurang
00% - 40%	Kategori Sangat Kurang

(Dirjen Dikdasmen, 2004: 73)

Context, Input, Process, Product).

3. Cara Pengambilan Keputusan

Penelitian evaluasi ini diarahkan untuk menghimpun, mengolah dan menyajikan data sebagai masukan untuk pengambilan keputusan. Evaluasi ini terdiri atas model evaluasi CIPP, sebagai salah satu model evaluasi yang terfokus pada pengambilan keputusan. Evaluasi *context* menyediakan alternatif keputusan tentang materi, *input* menyediakan alternatif keputusan tentang latar belakang guru, minat siswa serta prasarana dan sarana yang tersedia, *process* menyediakan alternatif keputusan tentang penggunaan materi dan metode selama KBM berlangsung dan *product* menyediakan alternatif keputusan tentang pencapaian hasil pembelajaran.

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Hasil Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di SMA N 11 Yogyakarta yang beralamat di Jalan AM. Sangaji 50 Yogyakarta, Website: [www. Sma11Jogja.sch.id](http://www.Sma11Jogja.sch.id) Email: sma11Jogja@yahoo.co.id. Penelitian evaluasi ini bertujuan untuk memberikan informasi tentang apa yang terjadi yang merupakan kondisi nyata mengenai proses belajar mengajar pada mata pelajaran keterampilan memasak. Hasil pengumpulan data yang diperoleh berdasarkan observasi, angket, wawancara, dokumentasi dan tes obyektif.

1. Evaluasi *Context*

Evaluasi *Context* yaitu mengevaluasi tentang kesesuaian materi yang diajarkan pada mata pelajaran Keterampilan Memasak di SMA N 11 Yogyakarta dengan KTSP Keterampilan SMA dengan standart kompetensi Teknologi Pengolahan Pangan.

Berdasarkan hasil wawancara dan dokumentasi, peneliti memperoleh informasi bahwa KTSP Keterampilan SMA dengan standart kompetensi Teknologi Pengolahan Pangan masih digunakan sebagai acuan dalam pembelajaran, akan tetapi tidak semua standart kompetensi digunakan. Kebijakan ini diambil dengan alasan yang mendasar yaitu Sumber Daya Alam (SDA) dan Sumber Daya Manusia (SDM). Dasar dari SDA yaitu keterbatasan bahan dari potensi alam yang tersedia, sehingga untuk standart kompetensi yang menuntut

SDA beraneka ragam tidak dapat terpenuhi. Selanjutnya mengenai SDM yakni bahwa SDM yang dimiliki SMA N 11 Yogyakarta adalah siswa yang awam terhadap keterampilan memasak. Standart kompetensi dipilih sesuai kemampuan siswa dan teknik pengolahan yang tidak terlalu rumit. Maka dari itu sekolah hanya menggunakan standart kompetensi yang dirasa mampu baik dilihat dari segi SDA dan SDM yang tersedia. Akan tetapi untuk menyempurnakan kurikulum dengan standart kompetensi yang dipilih, sekolah juga menggunakan panduan Pendidikan Berbasis Keunggulan Lokal (PBKL). Kurikulum yang digunakan sebagai acuan dan telah dikembangkan dengan PBKL dapat dilihat pada tabel 18.

Tabel 18. Pengembangan SKL PBKL Mata Pelajaran Keterampilan SMA N 11 Yogyakarta

SKL Mapel Keterampilan Pada Permendiknas 23 Tahun 2006	SKL PBKL Mapel Keterampilan Memasak
	1. mempraktikan pengolahan dan penyajian hidangan khas Yogyakarta
1. Mengapresiasi dan menerapkan teknologi pengolahan produk pengawetan dengan pengasapan dan penggunaan uap dari bahan hewani	2. Mengapresiasi dan menerapkan teknologi pengolahan produk pengawetan dengan pengasapan
1. Mengapresiasi dan menerapkan teknologi pengolahan bahan padat dan bahan cair/kental dengan teknik fermentasi	3. Mengapresiasi dan menerapkan teknologi pengolahan bahan padat dengan teknik fermentasi
1. Mengapresiasi dan menerapkan teknologi pengolahan produk makanan dengan teknik daur ulang dan teknik pengolahan satu bahan menjadi berbagai produk makanan	4. Mengapresiasi dan menerapkan teknologi pengolahan produk makanan dengan teknik pengolahan satu bahan menjadi berbagai produk makanan
	5. Mengelola usaha jasa boga

Sumber : Pengembangan Mapel Keterampilan

2. Evaluasi *Input*

a. Latar Belakang Guru Pengampu

Salah satu hal yang mendukung tercapainya program pembelajaran di sekolah adalah karakteristik guru sebagai fasilitator, pembimbing dan pengajar. Karakteristik guru dapat dilihat dari latar belakang pendidikan dan lamanya mengajar.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, diperoleh data tentang guru mata pelajaran keterampilan memasak di SMA N 11 Yogyakarta yang disajikan dalam bentuk tabel 19.

Tabel 19. Data Guru Mata Pelajaran Keterampilan Memasak di SMA N Yogyakarta

No	Nama Guru	Pendidikan Terakhir	Pengalaman Mengajar
1.	Rika Kusumaningrum, S.Pd.T	S1 Teknik Boga	5 tahun
2.	Anis Nuryati Suprpto, S.Pd.T	S1 Teknik Boga	2 tahun

Di lihat pada tabel tersebut, jumlah guru pada mata pelajaran keterampilan memasak di SMA N 11 Yogyakarta ada 2 orang guru dan memiliki tingkat pendidikan terakhir adalah Sarjana Pendidikan (S1) Jurusan Pendidikan Teknik Boga. Jumlah guru yang mengajar pada mata pelajaran keterampilan memasak terdiri dari 2 orang guru, dan masing-masing guru bertanggungjawab mengajar dikelas X dan kelas XI dengan pengalaman mengajar selama 5 tahun dan 2 tahun.

b. Minat Siswa Terhadap Mata Pelajaran Keterampilan Memasak

Hasil data yang diperoleh dari daftar nilai dengan jumlah butir soal 25 butir, angket minat siswa terhadap mata pelajaran keterampilan memasak diperoleh skor terendah 50 dan skor tertinggi 82. Berdasarkan hasil analisis

statistic diperoleh rerata 71,74, modus 77, median 73 dan simpangan baku 7,244. Distribusi frekuensi minat siswa terhadap mata pelajaran keterampilan memasak oleh siswa yang mengikuti pelajaran keterampilan memasak dengan hasil perhitungan data diatas dapat dilihat pada tabel 20.

Tabel 20. Distribusi Frekuensi Nilai Tentang Minat Siswa Terhadap Mata Pelajaran Keterampilan Memasak

No.	Kelas Interval	Frekuensi	
		Absolute	Relatif %
1.	50 – 54	2	4%
2.	55 – 59	1	2%
3.	60 – 64	4	8%
4.	65 – 69	9	18%
5.	70 – 74	13	26%
6.	75 – 79	17	34%
7.	80 – 84	4	8%
		50	100%

Berdasarkan tabel 20, dapat diketahui bahwa kelompok frekuensi tertinggi terletak pada kelas interval no. 6 dengan rentang data 75 - 79 dengan jumlah frekuensi absolut 17 orang dan frekuensi relatif sebesar 34%. Sedangkan frekuensi terendah pada rentang data 55 - 59 dengan jumlah frekuensi absolut 1 orang dan frekuensi relatif sebesar 2%.

Selanjutnya minat siswa terhadap mata pelajaran keterampilan memasak dibagi dalam 4 kategori yaitu sangat baik, baik, cukup baik dan kurang baik yang berdasarkan pada nilai rerata ideal (M_i) dan simpangan baku ideal (SD_i). Berdasarkan perhitungan tersebut maka dapat dikelompokkan seperti pada tabel 21.

Tabel 21. Distribusi Frekuensi Kategori Minat Siswa Terhadap Mata Pelajaran Keterampilan Memasak

No.	Skor	Kategori	Frekuensi	
			Absolute	Relatif %
1.	>93,749	Sangat Tinggi	0	0%
2.	62,5 s/d 93,749	Tinggi	47	94%
3.	31,251 s/d 62,5	Cukup Tinggi	3	6%
4.	< 31,251	Rendah	0	0%

Berdasarkan tabel 21, dapat diketahui bahwa minat siswa terhadap mata pelajaran keterampilan memasak untuk kategori sangat baik 0 orang dengan persentase 0%, kategori tinggi 47 orang dengan persentase 94%, kategori cukup tinggi 3 orang dengan dengan persentase 6% dan kategori rendah baik 0 orang dengan dengan persentase 0%.

Minat siswa terhadap mata pelajaran keterampilan memasak mempunyai skor rata-rata 71,74 dengan kategori baik dan tingkat ketercapaian sebesar 89,024%.

c. Prasarana dan Sarana

Sarana dan prasarana yang dimaksudkan dalam penelitian ini adalah sarana dan prasarana yang berhubungan dan mendukung dalam pembelajaran keterampilan memasak baik teori maupun praktik.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, diperoleh data melalui observasi yang dilakuan dapat dilihat pada tabel 22.

Tabel 22. Data Observasi Ruang Teori dan Ruang Praktik

No	Kegiatan Observasi		Alternatif Jawaban		Jumlah	Keadaan	
			Ada	Tidak		Baik	Rusak
1.	Karakteristik Prasarana dan Sarana						
	Ruang Kelas	Meja	√		40	√	
		Kursi	√		40	√	
		Papan tulis	√		1	√	
		Fasilitas lainnya	√		1	√	
	Ruang Praktik	Papan tulis		√	-		
		Meja kerja	√		7	√	
	Kelengkapan Peralatan	Kompor	√		2	√	
		Alat penggoreng	√		7	√	
		Alat pengukus	√		3	√	
		Alat perebus	√		4	√	
		Alat pemanggang	√		2	√	
		Alat pencetak	√		47		
		Alat pengaduk dan pencampur	√		6	√	
		Alat pemotong	√		5	√	
		Alat pengukur	√		3	√	
		Alat bantu lainnya	√			√	
Sarana Pendukung	Alat pendingin		√	-			
2.	Sarana Lainnya						
Sarana Penunjang Lainnya	Rak alat	√		1	√		
	Rak bahan	√		1	√		
	Almari	√		2	√		
	Wastafel		√	-	-		
	Tempat pencucian	√		1		√	
	Alat kebersihan	√		2	√		
3.	Kondisi Kelas						
Kondisi Ruang Kelas	Kebersihan	√		-	√		
	Sirkulasi udara	√		-	√		
	Pencahayaan	√		-	√		
	Jaringan listrik	√		-	√		
Kondisi Ruang	Kebersihan	√		-	√		
	Sirkulasi udara	√		-	√		

Lanjutan Tabel 22.

	Praktik	Pencahayaan	√		-	√	
		Jaringan listrik	√		-	√	
		Saluran air bersih dan lancer	√		-	√	
		Ventilasi udara	√		-	√	
4.	Keselamatan Kerja						
	Alat keselamatan kerja	P3K	√		1	√	
		Alat pemadam kebakaran		√	-		

Berdasarkan tabel 22, dapat diketahui bahwa sarana dan prasarana yang tersedia di SMA N 11 Yogyakarta secara umum tersedia dan baik keadaannya. Akan tetapi ada beberapa yang tidak tersedia atau tersedia akan tetapi kondisi yang rusak.

Kondisi kelas tersedia, akan tetapi pada pelajaran keterampilan memasak tidak memiliki ruang kelas. Kegiatan belajar mengajar berlangsung di perpustakaan. Hal ini dikarenakan ruang kelas digunakan untuk mata pelajaran pilihan lainnya. Selanjutnya diperoleh data dari observasi yang dilakukan yaitu tidak tersedia sarana pendukung dan keselamatan kerja untuk pemadam kebakaran.

3. Evaluasi *Process*

Dalam evaluasi *process*, peneliti mengambil data tentang media dan metode pembelajaran yang digunakan pada saat kegiatan belajar mengajar berlangsung. Hasil data yang diperoleh dari daftar nilai dengan jumlah butir soal 15 butir. Angket media dan metode pembelajaran mata pelajaran keterampilan memasak diperoleh skor terendah 30 dan skor tertinggi 56. Berdasarkan hasil analisis statistic diperoleh rerata 39,14, modus 36, median 38 dan simpangan baku

5,018. Distribusi frekuensi angket media dan metode pembelajaran terhadap mata pelajaran keterampilan memasak oleh siswa yang mengikuti pelajaran keterampilan memasak dengan hasil perhitungan data diatas dapat dilihat pada tabel 23.

Tabel 23. Distribusi Frekuensi Nilai Tentang Angket Media dan Metode Yang Digunakan Guru Dalam Pelajaran Keterampilan Memasak

No.	Kelas Interval	Frekuensi	
		Absolute	Relatif %
1.	30 - 33	6	12%
2.	34 - 37	15	30%
3.	38 - 41	14	28%
4.	42 - 45	11	22%
5.	46 - 49	3	6%
6.	50 - 53	0	0%
7.	54 - 57	1	2%
		50	100%

Berdasarkan tabel 23, dapat diketahui bahwa kelompok frekuensi tertinggi terletak pada kelas interval no.2 pada rentang data 34 - 37 dengan jumlah frekuensi absolut 15 orang dan frekuensi relatif sebesar 30%. Sedangkan frekuensi terendah pada rentang data 50 - 53 dengan jumlah frekuensi absolut 0 orang dan frekuensi relatif sebesar 0%.

Selanjutnya penilaian siswa terhadap media dan metode pembelajaran pada mata pelajaran keterampilan memasak dibagi dalam 4 kategori yaitu sangat baik, baik, cukup baik dan kurang baik yang berdasarkan pada nilai rerata ideal (Mi) dan simpangan baku ideal (SDi). Berdasarkan perhitungan tersebut maka dapat dikelompokkan seperti pada tabel 24.

Tabel 24. Distribusi Frekuensi Kategori Media dan Metode Yang Digunakan Guru Dalam Pelajaran Keterampilan Memasak

No.	Skor	Kategori	Frekuensi	
			Absolute	Relatif %
1.	>56,25	Sangat Baik	0	0%
2.	37,5 s/d 56,25	Baik	29	58%
3.	18,75 s/d 37,5	Cukup Baik	21	42%
4.	< 18,75	Kurang Baik	0	0%

Berdasarkan tabel 24, dapat diketahui bahwa media dan metode pembelajaran yang digunakan untuk mata pelajaran keterampilan memasak untuk kategori sangat baik 0 orang dengan persentase 0%, kategori baik 29 orang dengan persentase 58%, kategori cukup baik 21 orang dengan persentase 42% dan kategori kurang baik 0 orang dengan persentase 0%.

Media dan metode pembelajaran yang digunakan untuk kegiatan belajar mengajar dalam mata pelajaran keterampilan memasak mempunyai skor rata-rata 39,14 dengan kategori baik dan tingkat ketercapaian sebesar 67,857%.

4. Evaluasi *Product*

Dalam evaluasi *product*, peneliti mengambil data tentang hasil dari pembelajaran yang dilihat baik dari aspek kognitif, aspek afektif dan aspek psikomotorik. Hasil penelitian dikelompokkan sesuai dengan jenjang kelas. Hasil evaluasi yang diperoleh kemudian dianalisis dengan membuat tabel frekuensi nilai absolute.

a. Hasil Data Kelas X

1) Aspek Kognitif

Hasil data yang diperoleh dari daftar nilai dengan jumlah butir soal 20 butir. Hasil tes obyektif untuk mata pelajaran keterampilan memasak diperoleh

skor terendah 75 dan skor tertinggi 80. Berdasarkan hasil analisis statistic diperoleh rerata 76,25, modus 75, median 75 dan simpangan baku 2,221. Distribusi frekuensi tes obyektif pembelajaran terhadap mata pelajaran keterampilan memasak oleh siswa yang mengikuti pelajaran keterampilan memasak dengan hasil perhitungan data diatas dapat dilihat pada tabel 25.

Tabel 25. Distribusi Frekuensi Nilai Tes Obyektif Mata Pelajaran Keterampilan Memasak Untuk Kelas X

No.	Kelas Interval	Frekuensi	
		Absolute	Relatif %
1.	75	15	75%
2.	76	0	0%
3.	77	0	0%
4.	78	0	0%
5.	79	0	0%
6.	80	5	25%
		20	100%

Berdasarkan tabel 25, dapat diketahui bahwa kelompok frekuensi tertinggi terletak pada kelas interval no.1 yaitu 75 dengan jumlah frekuensi absolut 15 orang dan frekuensi relatif sebesar 75%. Sedangkan frekuensi terendah yaitu 76,77,78,79 dengan jumlah frekuensi absolut 0 orang dan frekuensi relatif sebesar 0%.

Selanjutnya tes obyektif pada pembelajaran mata pelajaran keterampilan memasak dibagi dalam 4 kategori yaitu sangat baik, baik, cukup baik dan kurang baik yang berdasarkan pada nilai rerata ideal (M_i) dan simpangan baku ideal (SD_i). Berdasarkan perhitungan tersebut maka dapat dikelompokkan seperti pada tabel 26.

Tabel 26. Distribusi Frekuensi Kategori Tes Obyektif Kelas X Mata Pelajaran Keterampilan Memasak

No.	Skor	Kategori	Frekuensi	
			Absolute	Relatif %
1.	>75	Sangat Baik	5	25%
2.	50 s/d 75	Baik	15	75%
3.	25 s/d 50	Cukup Baik	0	0%
4.	< 25	Kurang Baik	0	0%

Berdasarkan tabel 26, dapat diketahui bahwa nilai tes untuk kelas X pada mata pelajaran keterampilan memasak untuk kategori sangat baik 5 orang dengan persentase 25%, kategori baik 15 orang dengan persentase 75%, kategori cukup baik 0 orang dengan persentase 0% dan kategori kurang baik 0 orang dengan persentase 0%.

Hasil tes untuk kelas X pada mata pelajaran keterampilan memasak mempunyai skor rata-rata 76,25 dengan kategori sangat baik dan tingkat ketercapaian sebesar 75%.

2) Aspek Afektif

Hasil data yang diperoleh dari daftar nilai dengan jumlah butir soal 9 butir. Hasil pengamatan untuk mata pelajaran keterampilan memasak diperoleh skor terendah 85 dan skor tertinggi 90, kemudian diprosentasekan dengan hasil skor terendah 85% dan 90% untuk skor tertinggi. Berdasarkan hasil analisis statistic diperoleh rerata 88%, modus 0.85, median 88% dan simpangan baku 0,026. Distribusi frekuensi pengamatan dari segi afektif siswa terhadap mata pelajaran keterampilan memasak dengan hasil perhitungan data diatas dapat dilihat pada tabel 27.

Tabel 27. Tabel Pencapaian Pengamatan Afektif Siswa Terhadap Mata Pelajaran Keterampilan Memasak Untuk Kelas X

No.	Kelas Interval	Frekuensi	
		Absolute	Relatif %
1.	85	10	50%
2.	86	0	0%
3.	87	0	0%
4.	88	0	0%
5.	89	0	0%
6.	90	10	50%
		20	100%

Berdasarkan tabel 27, dapat diketahui bahwa kelompok frekuensi tertinggi terletak pada kelas interval no.1 dan 6 yaitu 85 dan 90 dengan jumlah frekuensi absolut 10 orang dan frekuensi relatif sebesar 50%. Sedangkan frekuensi terendah yaitu 86, 87, 88, 89 dengan jumlah frekuensi absolut 0 orang dan frekuensi relatif sebesar 0%.

Selanjutnya hasil pengamatan dari segi afektif pada pembelajaran mata pelajaran keterampilan memasak dipersentasikan dengan cara menganalisa jumlah skor pengamatan dengan jumlah skor ideal dikalikan 100%. Setelah persentase diperoleh maka data diinterpretasikan dengan membandingkan dalam 4 kategori yaitu sangat baik, baik, cukup baik dan kurang baik yang berdasarkan pada ketentuan Dirjen Dikdasmen (2004:73) yang dikutip oleh Sugianto (2008).

Berdasarkan ketentuan tersebut maka dapat dikelompokkan seperti pada tabel 28.

Tabel 28. Distribusi Frekuensi Kategori Pengamatan Afektif Kelas X Mata Pelajaran Keterampilan Memasak

No.	Skor	Kategori	Frekuensi	
			Absolute	Relatif %
1.	86% - 100%	Sangat Baik	10	50%
2.	71% - 85%	Baik	10	50%
3.	56% - 70%	Cukup Baik	0	0%
4.	41%-55%	Kurang	0	0%

Berdasarkan tabel 28, dapat diketahui bahwa nilai hasil pengamatan afektif kelas X pada mata pelajaran keterampilan memasak untuk kategori sangat baik 10 orang dengan persentase 50%, kategori baik 10 orang dengan persentase 50%, kategori cukup baik 0 orang dengan persentase 0% dan kategori kurang baik 0 orang dengan persentase 0%. Hasil pengamatan afektif siswa untuk kelas X pada mata pelajaran keterampilan memasak memiliki skor rata-rata 88% dengan kategori sangat baik.

3) Aspek Psikomotorik

Hasil data yang diperoleh dari pengamatan nilai praktik untuk mata pelajaran keterampilan memasak diperoleh skor terendah 75 dan skor tertinggi 80, kemudian diprosentasekan dengan hasil skor terendah 75% dan 80% untuk skor tertinggi. Berdasarkan hasil analisis statistic diperoleh rerata 76%, modus 0,75, median 75% dan simpangan baku 0,022. Distribusi frekuensi pengamatan dari segi psikomotorik siswa terhadap mata pelajaran keterampilan memasak dengan hasil perhitungan data diatas dapat dilihat pada tabel 29.

Tabel 29. Tabel Pencapaian Pengamatan Psikomotorik Siswa Terhadap Mata Pelajaran Keterampilan Memasak Untuk Kelas X

No.	Kelas Interval	Frekuensi	
		Absolute	Relatif %
1.	75	15	75%
2.	76	0	0%
3.	77	0	0%
4.	78	0	0%
5.	79	0	0%
6.	80	5	25%
		20	100%

Berdasarkan tabel 29, dapat diketahui bahwa kelompok frekuensi tertinggi terletak pada kelas interval no.1 yaitu 75 dengan jumlah frekuensi absolut 15 orang dan frekuensi relatif sebesar 75%. Sedangkan frekuensi terendah yaitu 76, 77, 78, 79 dengan jumlah frekuensi absolut 0 orang dan frekuensi relatif sebesar 0%.

Selanjutnya hasil pengamatan dari segi psikomotorik pada pembelajaran mata pelajaran keterampilan memasak dipersentasikan dengan cara menganalisa jumlah sekor pengamatan dengan jumlah skor ideal dikalikan 100%. Setelah persentase diperoleh maka data diinterpretasikan dengan membandingkan dalam 4 kategori yaitu sangat baik, baik, cukup baik dan kurang baik yang berdasarkan pada ketentuan Dirjen Dikdasmen (2004:73) yang dikutip oleh Sugianto (2008).

Berdasarkan ketentuan tersebut maka dapat dikelompokkan seperti pada tabel 30.

Tabel 30. Distribusi Frekuensi Kategori Pengamatan Psikomotorik Kelas X Mata Pelajaran Keterampilan Memasak

No.	Skor	Kategori	Frekuensi	
			Absolute	Relatif %
1.	86% - 100%	Sangat Baik	0	0%
2.	71% - 85%	Baik	20	100%
3.	56% - 70%	Cukup Baik	0	0%
4.	41% - 55%	Kurang	0	0%

Berdasarkan tabel 30, dapat diketahui bahwa nilai hasil pengamatan psikomotorik kelas X pada mata pelajaran keterampilan memasak untuk kategori sangat baik 0 orang dengan persentase 0%, kategori baik 20 orang dengan persentase 100%, kategori cukup baik 0 orang dengan persentase 0% dan kategori kurang baik 0 orang dengan dengan persentase 0%. Hasil pengamatan psikomotorik siswa untuk kelas X pada mata pelajaran keterampilan memasak memiliki skor rata-rata 76% dengan kategori baik.

b. Hasil Data Kelas XI

1) Aspek Kognitif

Hasil data yang diperoleh dari daftar nilai dengan jumlah butir soal 20 butir. Hasil tes obyektif untuk mata pelajaran keterampilan memasak diperoleh skor terendah 80 dan skor tertinggi 100. Berdasarkan hasil analisis statistic diperoleh rerata 95,83, modus 100, median 95 dan simpangan baku 4,75. Distribusi frekuensi tes obyektif pembelajaran terhadap mata pelajaran keterampilan memasak oleh siswa yang mengikuti pelajaran keterampilan memasak dengan hasil perhitungan data diatas dapat dilihat pada tabel 31.

Tabel 31. Distribusi Frekuensi Nilai Tes Obyektif Mata Pelajaran Keterampilan Memasak Untuk Kelas XI

No.	Kelas Interval	Frekuensi	
		Absolute	Relatif %
1.	80 - 83	1	3,333%
2.	84 - 87	0	0%
3.	88 - 91	5	16,667%
4.	92 - 95	11	36,667%
5.	96 - 99	0	0%
6.	100 - 103	13	43,333%
		30	100%

Berdasarkan tabel 31, dapat diketahui bahwa kelompok frekuensi tertinggi terletak pada kelas interval no.6 pada rentang data 100 - 103 dengan jumlah frekuensi absolut 13 orang dan frekuensi relatif sebesar 43,333%. Sedangkan frekuensi terendah pada rentang data 84 - 87 dan 96 - 99 dengan jumlah frekuensi absolut 0 orang dan frekuensi relatif sebesar 0%.

Selanjutnya tes obyektif pada pembelajaran mata pelajaran keterampilan memasak dibagi dalam 4 kategori yaitu sangat baik, baik, cukup baik dan kurang baik yang berdasarkan pada nilai rerata ideal (M_i) dan simpangan baku ideal (SD_i). Berdasarkan perhitungan tersebut maka dapat dikelompokkan seperti pada tabel 32.

Tabel 32. Distribusi Frekuensi Kategori Tes Obyektif Kelas XI Mata Pelajaran Keterampilan Memasak

No.	Skor	Kategori	Frekuensi	
			Absolute	Relatif %
1.	>75	Sangat Baik	30	100%
2.	50 s/d 75	Baik	0	0%
3.	25 s/d 50	Cukup Baik	0	0%
4.	< 25	Kurang Baik	0	0%

Berdasarkan tabel 32, dapat diketahui bahwa nilai tes untuk kelas XI pada mata pelajaran keterampilan memasak untuk kategori sangat baik 30 orang dengan persentase 100%, kategori baik 0 orang dengan persentase 0%, kategori cukup baik 0 orang dengan persentase 0% dan kategori kurang baik 0 orang dengan persentase 0%.

Hasil tes untuk kelas XI pada mata pelajaran keterampilan memasak mempunyai skor rata-rata 95,83 dengan kategori sangat baik dan tingkat ketercapaian sebesar 95%.

2) Aspek Afektif

Hasil data yang diperoleh dari daftar nilai dengan jumlah butir soal 9 butir. Hasil pengamatan untuk mata pelajaran keterampilan memasak diperoleh skor terendah 85 dan skor tertinggi 90, kemudian diprosentasekan dengan hasil skor terendah 85% dan 90% untuk skor tertinggi. Berdasarkan hasil analisis statistic diperoleh rerata 88%, modus 0,85, median 88% dan simpangan baku 0. Distribusi frekuensi pengamatan dari segi afektif siswa terhadap mata pelajaran keterampilan memasak dengan hasil perhitungan data diatas dapat dilihat pada tabel 33.

Tabel 33. Tabel Pencapaian Pengamatan Afektif Siswa Terhadap Mata Pelajaran Keterampilan Memasak Untuk Kelas XI

No.	Kelas Interval	Frekuensi	
		Absolute	Relatif %
1.	85	15	50%
2.	86	0	0%
3.	87	0	0%
4.	88	0	0%
5.	89	0	0%
6.	90	15	50%
		30	100%

Berdasarkan tabel 33, dapat diketahui bahwa kelompok frekuensi tertinggi terletak pada kelas interval no.1 dan 6 yaitu 85 dan 90 dengan jumlah frekuensi absolut 15 orang dan frekuensi relatif sebesar 50%. Sedangkan frekuensi terendah yaitu 86, 87, 88, 89 dengan jumlah frekuensi absolut 0 orang dan frekuensi relatif sebesar 0%.

Selanjutnya hasil pengamatan dari segi afektif pada pembelajaran mata pelajaran keterampilan memasak dipersentasikan dengan cara menganalisa jumlah skor pengamatan dengan jumlah skor ideal dikalikan 100%. Setelah persentase diperoleh maka data diinterpretasikan dengan membandingkan dalam 4 kategori yaitu sangat baik, baik, cukup baik dan kurang baik yang berdasarkan pada ketentuan Dirjen Dikdasmen (2004:73) yang dikutip oleh Sugianto (2008).

Berdasarkan ketentuan tersebut maka dapat dikelompokkan seperti pada tabel 34.

Tabel 34. Distribusi Frekuensi Kategori Pengamatan Afektif Kelas XI Mata Pelajaran Keterampilan Memasak

No.	Skor	Kategori	Frekuensi	
			Absolute	Relatif %
1.	86% - 100%	Sangat Baik	15	50%
2.	71% - 85%	Baik	15	50%
3.	56% - 70%	Cukup Baik	0	0%
4.	41%-55%	Kurang	0	0%

Berdasarkan tabel 34, dapat diketahui bahwa nilai hasil pengamatan afektif kelas XI pada mata pelajaran keterampilan memasak untuk kategori sangat baik 15 orang dengan persentase 50%, kategori baik 15 orang dengan persentase 50%, kategori cukup baik 0 orang dengan persentase 0% dan kategori kurang baik 0 orang dengan persentase 0%. Hasil pengamatan afektif siswa untuk kelas XI pada mata pelajaran keterampilan memasak memiliki skor rata-rata 88% dengan kategori sangat baik.

3) Aspek Psikomotorik

Hasil data yang diperoleh dari pengamatan nilai praktik untuk mata pelajaran keterampilan memasak diperoleh skor terendah 75 dan skor tertinggi 95,

kemudian diprosentasekan dengan hasil skor terendah 75% dan 95% untuk skor tertinggi. Berdasarkan hasil analisis statistic diperoleh rerata 84%, modus 0,8, median 83% dan simpangan baku 0,068. Distribusi frekuensi pengamatan dari segi psikomotorik siswa terhadap mata pelajaran keterampilan memasak dengan hasil perhitungan data diatas dapat dilihat pada tabel 35.

Tabel 35. Tabel Pencapaian Pengamatan Psikomotorik Siswa Terhadap Mata Pelajaran Keterampilan Memasak Untuk Kelas XI

No.	Kelas Interval	Frekuensi	
		Absolute	Relatif %
1.	75 – 78	5	16,667%
2.	79 – 82	10	33.333%
3.	83 – 86	5	16,667%
4.	87 - 90	5	16,667%
5.	91 – 94	0	0%
6.	95 - 98	5	16,667%
		30	100%

Berdasarkan tabel 35, dapat diketahui bahwa kelompok frekuensi tertinggi terletak pada kelas interval no.2 pada kelas interval antara 79 - 82 dengan jumlah frekuensi absolut 10 orang dan frekuensi relatif sebesar 33,333%. Sedangkan frekuensi terendah pada kelas interval antara 91 - 94 dengan jumlah frekuensi absolut 0 orang dan frekuensi relatif sebesar 0%.

Selanjutnya hasil pengamatan dari segi psikomotorik pada pembelajaran mata pelajaran keterampilan memasak dipersentasekan dengan cara menganalisa jumlah skor pengamatan dengan jumlah skor ideal dikalikan 100%. Setelah persentase diperoleh maka data diinterpretasikan dengan membandingkan dalam 4 kategori yaitu sangat baik, baik, cukup baik dan kurang baik yang berdasarkan pada ketentuan Dirjen Dikdasmen (2004:73) yang dikutip oleh Sugianto (2008).

Berdasarkan ketentuan tersebut maka dapat dikelompokkan seperti pada tabel 36.

Tabel 36. Distribusi Frekuensi Kategori Pengamatan Psikomotorik Kelas XI Mata Pelajaran Keterampilan Memasak

No.	Skor	Kategori	Frekuensi	
			Absolute	Relatif %
1.	86% - 100%	Sangat Baik	10	33,333%
2.	71% - 85%	Baik	20	66,667%
3.	56% - 70%	Cukup Baik	0	0%
4.	41% - 55%	Kurang	0	0%

Berdasarkan tabel 36, dapat diketahui bahwa nilai hasil pengamatan psikomotorik kelas XI pada mata pelajaran keterampilan memasak untuk kategori sangat baik 10 orang dengan persentase 33,333%, kategori baik 20 orang dengan persentase 66,667%, kategori cukup baik 0 orang dengan persentase 0% dan kategori kurang baik 0 orang dengan persentase 0%. Hasil pengamatan psikomotorik siswa untuk kelas XI pada mata pelajaran keterampilan memasak memiliki skor rata-rata 84% dengan kategori baik.

B. Pembahasan Hasil Penelitian

1. Evaluasi *Context*

Dari hasil penelitian yang didapat dari wawancara guru pengampu mata pelajaran keterampilan memasak dan dokumentasi kurikulum, silabus, rencana pelaksanaan pembelajaran dan materi yang digunakan telah sesuai dengan KTSP Keterampilan SMA dengan Teknologi Pengolahan. Akan tetapi tidak semua Standart Kompetensi yang ada dalam KTSP Keterampilan SMA tersebut dilaksanakan dalam pembelajaran keterampilan Memasak. Standar Kompetensi

dipilih berdasarkan SDA dan SDM yang dimiliki di SMA yang dirasa tersedia dan mampu untuk melaksanakannya.

Untuk menyempurnakan dari KTSP Keterampilan SMA yang tidak semua digunakan, sekolah memiliki kebijakan lain yaitu menggunakan panduan Pendidikan Berbasis Keunggulan Lokal (PBKL). PBKL bertujuan untuk mengangkat sumber daya alam lokal sehingga bahan alam yang dimiliki daerah Yogyakarta dapat dimanfaatkan secara maksimal. Selain itu, PBKL digunakan dengan tujuan untuk memperkenalkan budaya Yogyakarta yang sarat akan budayanya, dan salah satunya yakni budaya olahan tradisional keraton yang diunggulkan agar generasi muda tetap mengenal dan melestarikan masakan tradisional.

2. Evaluasi *Input*

a. Latar Belakang Guru Pengampu

Berdasarkan tabel 19 dapat diketahui bahwa jumlah guru pengampu mata pelajaran keterampilan memasak di SMA N 11 Yogyakarta berjumlah 2 orang. Kedua guru pengampu tersebut berlatar belakang pendidikan S1 jurusan Teknik Boga. Dari data yang diperoleh dapat disimpulkan bahwa para guru telah memenuhi standar kualifikasi untuk mengajar pada bidang Tata Boga. Terpenuhinya kompetensi guru tersebut, diharapkan dapat mendukung tercapainya kompetensi keahlian peserta didik dalam proses pembelajaran.

Lama mengajar guru pengampu mata pelajaran keterampilan memasak berdasarkan tabel 19 adalah 5 tahun dan 2 tahun. Walaupun pengalaman guru

untuk mengajar belum begitu lama, akan tetapi mampu memberikan yang terbaik untuk siswa-siswanya. Terbukti mereka mampu melaksanakan tugas dengan baik dan tanggung jawab.

b. Minat Siswa terhadap mata pelajaran keterampilan memasak

Berdasarkan hasil penelitian, dapat diketahui bahwa minat siswa terhadap mata pelajaran keterampilan memasak untuk kategori tinggi 47 orang dengan persentase 94 %. Dan kategori cukup tinggi 3 orang dengan persentase 6% . Minat siswa terhadap pembelajaran keterampilan memasak mempunyai skor rata-rata sebesar 71,74 dengan kategori tinggi dan tingkat ketercapaian 89,024 %.

Berdasarkan data hasil penelitian di atas, maka dapat disimpulkan bahwa minat siswa dalam mengikuti pembelajaran keterampilan memasak masuk dalam kategori tinggi.

Hal ini dipengaruhi oleh siswa mengetahui dan paham tentang apa tujuan yang akan dicapai dari pelaksanaan pembelajaran keterampilan memasak. Tujuannya yaitu memberikan bekal pengetahuan dan keterampilan bidang boga kepada para siswa yang kelak akan lulus dari SMA dan bagi mereka yang tidak dapat melanjutkan keperguruan tinggi, sehingga bagi mereka yang tidak melanjutkan setidaknya memiliki bekal untuk berwawancara kecil-kecilan.

Di sisi lain, melihat latar belakang budaya Yogyakarta yang kental akan adat istiadat, maka para siswa tergugah untuk mengenal, mengetahui dan dapat membuat makanan tradisional Yogyakarta.

Minat merupakan masalah penting bagi kemajuan seseorang, Setiawan (1993: 61) mengatakan bahwa minat adalah suatu keadaan mental yang

menghasilkan respon terarah pada suatu situasi atau obyek yang menyenangkan dan memberikan kepuasan kepadanya. Begitu pula dengan siswa-siswa yang mengikuti mata pelajaran keterampilan memasak, mereka memiliki minat yang baik sehingga mereka merasa senang mengikuti pembelajaran dan berusaha mencapai hasil yang terbaik.

c. Sarana dan Prasarana

Berdasarkan tabel 22 dapat dilihat bahwa secara umum, ketersediaan prasarana dan sarana di SMA N 11 Yogyakarta termasuk dalam kriteria yang memadai. Uraian dari tabel 22 dijelaskan dari beberapa kegiatan observasi yang diamati, antara lain:

1) Karakteristik Prasarana dan Sarana

Karakteristik prasarana dan sarana meliputi: ruang kelas, ruang praktik dan kelengkapan peralatan. Dari ketiga karakteristik tersebut SMA 11 Yogyakarta memiliki dan dalam keadaan yang memadai. Akan tetapi ruang kelas untuk pembelajaran teori, pada mata pelajaran keterampilan memasak tidak memiliki ruang khusus. Ruang kelas yang ada dipergunakan untuk mata pelajaran pilihan lainnya. Pembelajaran keterampilan memasak dilakukan di ruang perpustakaan. Meskipun di dalam ruangan perpustakaan terpenuhi segala fasilitas yang memadai meliputi meja dan kursi, akan tetapi kondisi untuk KBM dirasa kurang nyaman, dikarenakan banyak orang yang mengunjungi ruang baca selain dari para siswa yang mengikuti pembelajaran keterampilan memasak. Kondisi tersebut berdampak pada konsentrasi siswa yang tidak hanya terpusat pada pembelajaran.

2) Sarana Lainnya

Sarana lainnya yang dimaksud yaitu sarana pada ruang pembelajaran praktik. Dari semua aspek yang diamati kondisi sarana penunjang secara umum terpenuhi dan dalam keadaan baik. Akan tetapi terdapat kekurangan yakni pada tempat bak cuci yang ada pada ruang tersebut. Bak cuci berjumlah 1 buah dan tidak layak untuk dikatakan sebagai bak cuci. Hal ini dikarenakan tempat pencucian bahan dan alat ini hanya berupa saluran kran air tanpa terdapat wadah sebagai penampung air kotor dan aliran air hanya langsung ketanah.

3) Kondisi Kelas

Secara umum dengan dilakukannya observasi di ruang kelas teori yakni perpustakaan dan ruang praktik, kondisi ruangan tersebut sangat memadai, dilihat dari sirkulasi udara, pencahayaan, jaringan listrik dan terdapat saluran air bersih.

4) Keselamatan Kerja

Keselamatan kerja berupa alat pemadam kebakaran tidak memiliki, melainkan hanya memiliki beberapa perlengkapan P3K yang terdapat di ruang UKS.

Dari uraian diatas dapat disimpulkan bahwa secara keseluruhan prasarana dan sarana yang dimiliki SMA N 11 Yogyakarta cukup memadai untuk belajar dan secara umum telah sesuai dengan standar perencanaan dapur serta standart kelayakan peralatan, meskipun masih terdapat beberapa kekurangan dari beberapa aspek yang diamati. Akan tetapi hal tersebut tidak menyurutkan semangat dari guru dan siswa yang terlibat dalam pembelajaran keterampilan memasak. Semua kekurangan tersebut tidak dijadikan sebagai hambatan selama KBM berlangsung.

Hambatan ini menjadikan perhatian khusus bagi pihak-pihak terkait khususnya bagi guru. Buktinya guru pengampu selalu memikirkan langkah-langkah yang cerdas dalam upaya menanggulangi hambatan yang ditemui. Hal ini terbukti yakni salah satunya pada saat KBM berlangsung di perpustakaan, agar konsentrasi siswa terarah pada penyampaian materi yang disampaikan guru, guru menggunakan media dan metode pembelajaran yang lebih menarik, sehingga konsentrasi siswa terpusat pada pembelajaran.

3. Evaluasi *Process*

Berdasarkan hasil penelitian, dapat diketahui bahwa media dan metode yang digunakan guru untuk mengajar pada mata pelajaran keterampilan memasak untuk kategori baik 29 orang dengan persentase 58 %. Dan kategori cukup baik 21 orang dengan persentase 42% . Media dan metode yang digunakan dalam pembelajaran keterampilan memasak mempunyai skor rata-rata sebesar 39,14 dengan kategori baik dan tingkat ketercapaian 67,857 %.

Berdasarkan data hasil penelitian di atas, maka dapat disimpulkan bahwa media dan metode yang digunakan guru dalam pembelajaran keterampilan memasak masuk dalam kategori BAIK.

Kategori baik tersebut akan berdampak bagi pencapaian hasil siswa pada mata pelajaran keterampilan memasak. Dengan beranekaragamnya media dan metode maka siswa tidak akan bosan dalam mengikuti pembelajaran selama KBM berlangsung. Selain itu juga, media dan metode yang digunakan akan mempercepat dalam penyampaian materi. Hal ini membuktikan bahwa, guru

memiliki usaha untuk meningkatkan pemahaman dan menarik siswa agar lebih berantusias, bersemangat dan meningkatkan gairah belajar pada saat pembelajaran keterampilan memasak.

4. Evaluasi *Product*

Hasil pembelajaran dilihat dari 3 sisi, yaitu dilihat dari segi kognitif, afektif dan psikomotorik.

a. Hasil Data Kelas X

1) Hasil Kognitif

Berdasarkan hasil penelitian, dapat diketahui bahwa hasil tes obyektif siswa pada mata pelajaran keterampilan memasak untuk kategori sangat baik 5 orang dengan persentase 25%, kategori baik 15 orang dengan persentase 75%, kategori cukup baik 0 orang dengan persentase 0% dan kategori kurang baik 0 orang dengan persentase 0%. Hasil tes untuk kelas X pada mata pelajaran keterampilan memasak mempunyai skor rata-rata 76,25 dengan kategori sangat baik dan tingkat ketercapaian sebesar 75%.

2) Hasil Afektif

Berdasarkan hasil penelitian, dapat diketahui bahwa hasil pengamatan dari segi afektif siswa pada mata pelajaran keterampilan memasak untuk kategori sangat baik 10 orang dengan persentase 50%, kategori baik 10 orang dengan persentase 50%, kategori cukup baik 0 orang dengan persentase 0% dan kategori kurang baik 0 orang dengan persentase 0%. Hasil pengamatan afektif untuk kelas X pada mata pelajaran keterampilan memasak mempunyai skor rata-rata 88% dengan kategori sangat baik.

3) Hasil Psikomotorik

Berdasarkan hasil penelitian, dapat diketahui bahwa hasil pengamatan dari segi psikomotorik siswa pada mata pelajaran keterampilan memasak untuk kategori sangat baik 0 orang dengan persentase 0%, kategori baik 20 orang dengan persentase 100%, kategori cukup baik 0 orang dengan persentase 0% dan kategori kurang baik 0 orang dengan persentase 0%. Hasil pengamatan psikomotorik untuk kelas X pada mata pelajaran keterampilan memasak mempunyai skor rata-rata 76% dengan kategori baik.

Hasil nilai yang didapat dari aspek kognitif, afektif dan psikomotorik digabungkan untuk mengetahui perolehan nilai pembelajaran keterampilan memasak. Sekolah telah menentukan Kriteria Ketuntasan Minimal yakni 75. Dari perhitungan, didapatkan hasil bahwa semua siswa kelas X dinyatakan TUNTAS.

b. Hasil data kelas XI

1) Hasil Kognitif

Berdasarkan hasil penelitian, dapat diketahui bahwa hasil tes obyektif siswa pada mata pelajaran keterampilan memasak untuk kategori sangat baik 30 orang dengan persentase 100%, kategori baik 0 orang dengan persentase 0%, kategori cukup baik 0 orang dengan persentase 0% dan kategori kurang baik 0 orang dengan persentase 0%. Hasil tes untuk kelas XI pada mata pelajaran keterampilan memasak mempunyai skor rata-rata 95,83 dengan kategori sangat baik dan tingkat ketercapaian sebesar 95%.

2) Hasil Afektif

Berdasarkan hasil penelitian, dapat diketahui bahwa hasil pengamatan dari segi afektif siswa pada mata pelajaran keterampilan memasak untuk kategori sangat baik 15 orang dengan persentase 50%, kategori baik 15 orang dengan persentase 50%, kategori cukup baik 0 orang dengan persentase 0% dan kategori kurang baik 0 orang dengan persentase 0%. Hasil pengamatan afektif untuk kelas XI pada mata pelajaran keterampilan memasak mempunyai skor rata-rata 88% dengan kategori sangat baik.

3) Hasil Psikomotorik

Berdasarkan hasil penelitian, dapat diketahui bahwa hasil pengamatan dari segi psikomotorik siswa pada mata pelajaran keterampilan memasak untuk kategori sangat baik 10 orang dengan persentase 33,333%, kategori baik 20 orang dengan persentase 66,667%, kategori cukup baik 0 orang dengan persentase 0% dan kategori kurang baik 0 orang dengan persentase 0%. Hasil pengamatan psikomotorik untuk kelas XI pada mata pelajaran keterampilan memasak mempunyai skor rata-rata 84% dengan kategori baik.

Dari uraian diatas dapat disimpulkan bahwa pencapaian hasil pembelajaran baik untuk kelas X maupun kelas XI memiliki hasil yang sama dilihat dari segi kognitif, afektif dan psikomotorik. Segi kognitif dan afektif siswa masuk dalam kategori sangat baik, sedangkan dilihat dari aspek psikomotorik siswa dalam pembelajaran praktik masuk dalam kategori baik. Hal ini membuktikan bahwa tujuan dari pembelajaran yakni untuk mencapai hasil yang baik dan memuaskan dapat dikatakan berhasil, meskipun pada aspek psikomotorik

siswa belum mampu mendapatkan hasil yang sangat baik. Akan tetapi hasil yang baik ini juga telah membuktikan bahwa siswa mampu berhasil untuk mencapai nilai yang memuaskan.

Hasil nilai yang didapat dari aspek kognitif, afektif dan psikomotorik digabungkan untuk mengetahui perolehan nilai pembelajaran keterampilan memasak. Sekolah telah menentukan Kriteria Ketuntasan Minimal yakni 75. Dari perhitungan, didapatkan hasil bahwa semua siswa kelas XI dinyatakan TUNTAS.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian, dapat dibuat kesimpulan yang dikelompokkan dalam CIPP, sebagai berikut:

1. Context

Materi yang digunakan dalam pembelajaran telah sesuai dengan KTSP keterampilan SMA, meskipun tidak semua digunakan dan ada kebijakan untuk penyempurnaan kurikulum yang digunakan yakni PBKL.

2. Input

- a. Latar belakang pendidikan guru telah relevan dengan mata pelajaran keterampilan memasak karena mempunyai tingkat pendidikan terakhir Sarjana Pendidikan (S1) jurusan Teknik Boga dengan pengalaman mengajar selama 5 tahun dan 2 tahun.
- b. Minat siswa dalam pembelajaran keterampilan memasak masuk dalam kategori tinggi.
- c. Prasarana dan sarana yang tersedia secara umum cukup memadai untuk belajar dan telah sesuai dengan standar perencanaan dapur serta standart kelayakan peralatan, meskipun masih terdapat kekurangan dari beberapa aspek yang diamati yakni ruang kelas dan sarana penunjang lainnya meliputi wastafel dan tempat pencucian.

3. Process

Media dan metode yang digunakan guru untuk mengajar selama KBM berlangsung untuk pembelajaran keterampilan memasak masuk dalam kategori baik.

4. Product

Baik kelas X maupun kelas XI hasil pembelajaran yang diperoleh dapat dikatakan TUNTAS.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah diuraikan di atas, maka dapat diberikan saran dan rekomendasi sebagai berikut:

1. Context

Kurikulum yang digunakan telah sesuai dengan KTSP dan dilengkapi dengan PBKL, sebaiknya kurikulum dan materi yang diajarkan dipertahankan guna melestarikan masakan Yogyakarta.

2. Input

- a. Latar belakang pendidikan guru telah relevan dengan pembelajaran keterampilan memasak, namun pengalaman mengajar guru dirasa masih kurang sehingga sebaiknya guru tidak henti untuk menggali kemampuan dan terus belajar.
- b. Minat siswa untuk mengikuti mata pelajaran keterampilan memasak telah baik, akan tetapi perlu untuk selalu diberi motivasi agar mereka giat belajar dan senang dalam mengikuti pembelajaran.

c. Untuk prasarana dan sarana yang masih terdapat kekurangan, sebaiknya diperhatikan oleh pihak sekolah demi kelancaran dan kemajuan pembelajaran keterampilan memasak.

d. *Process*

Media dan metode yang digunakan masuk dalam kategori baik, untuk itu guru perlu mempertahankan dan mengembangkan dengan media dan metode yang beranekarakan, sehingga siswa tidak akan bosan pada saat kegiatan belajar mengajar berlangsung.

e. *Product*

Pencapaian hasil pembelajaran siswa telah TUNTAS, hal ini perlu dipertahankan dan harus belajar lebih giat lagi untuk mendapatkan hasil yang lebih baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Abu Ahmadi. (1991). *Teknik Belajar Yang Efektif*. Jakarta: PT Melton Putra
- _____, (2003). *Psikologi Umum*. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Abu Ahmadi dan Widodo Supriyono. (2004). *Psikologi Belajar*. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Abu Ahmadi dan Umar. (1992). *Psikologi Umum*. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Anonim, <http://www.artikata.com/arti-339965-masak.html>. 14 November 2011.
- _____, <http://www.aksay.multiply.com/journa/item/20>. 20 Noverber 2011.
- _____, <http://www.id.edublogs.ogr>). *Kemampuan Kognitif*. 25 November 2011.
- _____, <http://www.id.edublogs.ogr>). *Kemampuan Afektif*. 25 November 2011.
- _____, <http://www.id.edublogs.ogr>). *Kemampuan Psikomotorik*. 25 November 2011.
- Arikunto, Suharsimi. (1993). *Dasar-Dasar Evaluasi Pendidikan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Arikunto, Suharsimi dan Cepi Safruddin Abdul Jabar. (2009). *Evaluasi program Pendidikan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Arman Hakim M,dkk. (2007). *Pengantar Pendidikan Dalam Penelitian*. Surabaya: Viska Nasional.
- Arsyad, Azhar. (2009). *Media Pembelajaran*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Dakir. (1993). *Dasar-Dasar Psikologi*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- David O. Sears, dkd. (1992). *Psikologi Sosial* (Terj. Michel Adiyanto dan Savitri). Jakarta: Erlangga.
- Depdiknas. (2002). *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Depdiknas. (2003). *Penilaian Tingkat Kelas*. Pusat penelitian Pendidikan, Badan Penelitian dan Pengembangan. Departemen Pendidikan Nasional.

- Depdiknas. (2008). *Petunjuk Teknis Pelaksanaan Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan Pada Sekolah Menengah Kejuruan*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Departemen Pendidikan Nasional.
- Elizabeth, B Hurlock. (1999). *Perkembangan Anak Jilid 2*. Jakarta: Erlangga.
- Hamalik, Oemar. (2000). *Pengembangan Sumber Daya Manusia Manajemen Pelatihan Ketenagakerjaan Pendekatan Terpadu*. Jakarta: Bumi Aksara.
- _____, (2003). *Kurikulum Dan Pembelajaran*. Jakarta: Erlangga.
- _____, (2004). *Proses Belajar Mengajar*. Jakarta: Bumi Aksara.
- _____, (2008). *Perencanaan Pengajaran Berdasarkan Pendekatan Sistem*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Hasibuan dan Moedjiono. (2009). *Proses Belajar Mengajar*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Iskandar Wassid dan Dadang Sunendar. (2008). *Evaluasi Pembelajaran*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Mukminin. (1998). *Desain Pembelajaran*. Yogyakarta: Program Pascasarjana Universitas Negeri Yogyakarta.
- Mulyatiningsih, Endang. (2011). *Riset Terapan*. Yogyakarta: UNY Press.
- Nawawi, Hadari. (2003). *Membangkitkan Kreativitas Melalui Pendidikan*. Semarang: Suara Merdeka.
- Pandji, Anoraga. (2005). *Psikologi Kerja*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Sanjaya, Wina. (2008). *Kurikulum Dan Pembelajaran*. Bandung: Kencana Pernada Media Group.
- Setiawan. (1993). *Meningkatkan Kreativitas Anak*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Simanora, Henry. (2004). *Meningkatkan Intelegensi Anak*. Semarang: Suara Merdeka.
- Subroto, Suryo. (1997). *Proses Belajar Mengajar Di Sekolah*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Sudjana, Nana dan Ahmad rivai. (2002). *Media Pengajaran*. Bandung: Sinar Baru Algesindo.

- Sugihartono, dkk. (2007). *Psikologi Pendidikan*. Yogyakarta: UNY Press.
- Sunaryo. (2004). *Psikologi untuk Keperawatan*. Jakarta: EGC.
- Slameto. (2010). *Belajar Dan Faktor-Faktor Yang Mempengaruhinya*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Usman, Uzer. (2002). *Menjadi Guru Profesional*. Bandung: PT Rosdakarya.
- Walgito, Bimo. (2003). *Pengantar Psikologi Umum*. Yogyakarta: Andi Office.
- W.S. Winkel. (2004). *Psikologi Pengajaran*. Yogyakarta: Media Abadi.
- Yamin, Martinis. (2007). *Strategi Pembelajaran Berbasis Kompetensi*. Jakarta: Gunung Persada Perss.

LAMPIRAN

1. Instrumen
2. Surat Ijin
3. Perhitungan
4. Dokumentasi

INSTRUMENT

ANGKET PENELITIAN MINAT SISWA

Judul:

EVALUASI PELAKSANAAN PROGRAM PEMBELAJARAN KETERAMPILAN MEMASAK DI SMA N 11 YOGYAKARTA

Identitas Siswa

Nama :

Kelas :

Tanggal :

Dimohon adik-adik untuk mengisi angket ini. Angket ini murni untuk keperluan studi dan tidak berpengaruh terhadap nilai adik-adik semua. Oleh karena itu, diharapkan kalian mengisi dengan sebenar-benarnya tanpa ada tekanan dan arahan.

Adik-adik cukup memberi tanda (√) pada kolom-kolom yang telah disediakan terhadap pernyataan dibawah ini, sesuai dengan alternatif jawaban yang telah disediakan.

Keterangan:

- | | | | | | |
|----|----|-----------------|-----|----|-----------------|
| I. | SL | : Selalu | II. | SS | : Sangat Sesuai |
| | SR | : Sering | | S | : Sesuai |
| | KK | : Kadang-Kadang | | KS | : Kurang Sesuai |
| | TP | : Tidak Pernah | | TS | : Tidak Sesuai |

No.	Pernyataan	SL	SR	KK	TP
1.	Berkonsentrasi pada saat guru menyampaikan materi.				
2.	Belajar dengan sungguh-sungguh walaupun tidak diawasi.				
3.	Dapat menyelesaikan tugas yang diberikan guru dengan baik.				
4.	Mau memperhatikan penjelasan guru dengan serius.				
5.	Belajar meskipun tidak ada tugas.				
6.	Berusaha mencari buku-buku lain yang sesuai dengan materi.				
7.	Mencari materi di internet untuk memanbah pengetahuan.				
8.	Merangkum materi pelajaran, pada hal yang dianggap penting untuk dipelajari.				
9.	Sebelum pelajaran dimulai, telah berada di dalam kelas.				

10.	Mendiskusikan materi dengan teman.				
11.	Mengikuti pelajaran keterampilan memasak.				
12.	Mengerjakan tugas meskipun teman yang lain tidak mengerjakan.				
13.	Mempelajari kembali materi yang sampaikan guru setelah pulang sekolah.				
14.	Berusaha untuk mengetahui tujuan yang hendak dicapai setiap guru menyampaikan materi.				
15.	Mempelajari buku-buku yang disarankan guru untuk dipelajari.				
16.	Berusaha memperoleh nilai yang baik dengan belajar sungguh-sungguh.				
17.	Berusaha menerapkan keterampilan yang di dapat.				

No.	Pernyataan	SS	S	KS	TS
18.	Saya lebih tertarik pada pelajaran keterampilan memasak dari pada pelajaran pilihan lainnya.				
19.	Saya memilih pelajaran keterampilan memasak karena keinginan sendiri dan tanpa dorongan dari orang lain.				
20.	Saya merasa pelajaran keterampilan memasak merupakan keahlian yang dibutuhkan untuk masa depan saya.				
21.	Saya selalu senang dan berusaha lebih giat belajar agar dapat memperoleh hasil lebih baik.				
22.	Senang dan antusias jika pelajaran dimulai.				
23.	Senang dan antusias jika guru mengenalkan peralatan.				
24.	Senang jika setiap pertemuan selalu ada tugas.				
25.	Jika ada penjelasan dari guru yang kurang jelas, saya akan bertanya.				

ANGKET PENELITIAN

MEDIA DAN METODE YANG DIGUNAKAN DALAM KBM

Judul:

EVALUASI PELAKSANAAN PROGRAM PEMBELAJARAN KETERAMPILAN MEMASAK DI SMA N 11 YOGYAKARTA

Identitas Siswa :

Nama :

Kelas :

Tanggal :

Dimohon adik-adik untuk mengisi angket ini. Angket ini murni untuk keperluan studi dan tidak berpengaruh terhadap nilai adik-adik semua. Oleh karena itu, diharapkan kalian mengisi dengan sebenar-benarnya tanpa ada tekanan dan arahan.

Adik-adik cukup memberi tanda (√) pada kolom-kolom yang telah disediakan terhadap pernyataan dibawah ini sesuai dengan alternative jawaban yang telah disediakan.

Keterangan:

- I. SL : Selalu
SR : Sering
KK : Kadang-Kadang
TP : Tidak Pernah

No.	Pernyataan	SL	SR	KK	TP
1.	Guru menggunakan media pada saat kegiatan belajar mengajar teori di kelas.				
2.	Guru menggabungkan beberapa media dalam penyampaian materi.				
3.	Tampilan media yang digunakan menarik.				
4.	Tulisan yang ada dalam media dapat dibaca dengan jelas.				
5.	Warna dalam media yang ditampilkan bervariasi dan menarik.				
6.	Gambar yang ditampilkan dalam media jelas.				
7.	Guru membawa contoh benda langsung dalam pengenalan peralatan pengolahan.				
8.	Penggunaan media pembelajaran dapat memperjelas materi yang disampaikan.				

9.	Penggunaan media pembelajaran dapat menarik perhatian siswa.				
10.	Dalam menyampaikan materi guru menggunakan metode simulasi.				
11.	Dalam menyampaikan materi guru menggunakan metode demonstrasi.				
12.	Dalam menyampaikan materi guru menggunakan metode ceramah.				
13.	Dalam menyampaikan materi guru menggunakan metode diskusi.				
14.	Penggunaan metode pembelajaran dapat memperjelas materi yang disampaikan.				
15.	Penggunaan metode pembelajaran yang digunakan dapat menarik perhatian siswa.				

LEMBAR DOKUMENTASI

Judul:

EVALUASI PELAKSANAAN PROGRAM PEMBELAJARAN KETERAMPILAN MEMASAK DI SMA N 11 YOGYAKARTA

Jenis Dokumen-Dokumen yang dibutuhkan:

	Jenis Dokumen	Aspek
1.	Materi	1) Kurikulum 2) Silabus 3) Materi
2.	Latar belakang guru	Lampiran pendidikan
3.	Prasarana dan sarana	Darftar infentarisasi alat praktik

LEMBAR TES OBYEKTIF KELAS X

Kompetensi Dasar : Kudapan
Peralatan

Nama :

No. Absen :

Pilihlah salah satu jawaban yang benar dibawah ini, dengan memberi tanda silang

(×) pada huruf a, b, c atau d !

1. Kue atau jajanan pasar yang berasal dari Indonesia disebut ...

- a. Kudapan
- b. Roti
- c. Cake
- d. Pastry

Jawaban : a

2. Kudapan berdasarkan teknik olahannya terbagi menjadi 4, yaitu ...

- a. Teknik kukus, teknik rebus, teknik panggang, teknik goreng
- b. Teknik kukus, teknik rebus, teknik goreng, teknik saute
- c. Teknik rebus, teknik goreng, teknik kukus, teknik blancing
- d. Teknik kukus, teknik rebus, teknik blancing, teknik ungkep

Jawaban : a

3. Dibawah ini merupakan contoh kudapan yang diolah menggunakan teknik kukus adalah ...

- a. Klepon
- b. Kue cucur
- c. Carang gesing
- d. Onde-onde

Jawaban : c

4. Kudapan yang diolah menggunakan teknik di goreng adalah ...

- a. Onde-onde dan klepon
- b. Timus dan kue cucur
- c. Bakpia dan geblek
- d. Kripik belut dan mata kebo

Jawaban : b

5. Gatot dan tiwul merupakan kudapan yang dibuat dari bahan dasar ...

- a. Beras
- b. Tepung maizena

- c. Singkong
- d. Tepung ketan

Jawaban : c

6. Buah yang biasa digunakan untuk pembuatan carang gesing adalah ...
- a. Salak
 - b. Pisang
 - c. Durian
 - d. Pepaya

Jawaban : b

7. Kudapan yang berbahan dasar beras antara lain ...
- a. Jadah mantan dan semar mendem
 - b. Wajik dan grontol
 - c. Lepet jagung dan lempur
 - d. Arem-arem dan carang gesing

Jawaban : a

8. Dibawah ini merupakan bahan cair yang digunakan untuk membuat kudapan yaitu ...
- a. Air, air kelapa, susu
 - b. Air, santan, air kelapa
 - c. Air kelapa, susu, santan
 - d. Santan, air, susu

Jawaban : b

9. Untuk melarutkan adonan yang terbuat dari tepung ketan, air yang digunakan sebaiknya ...
- a. Air dingin
 - b. Air panas
 - c. Air suam-suam kuku
 - d. Air mentah

Jawaban : c

10. Sebagai bahan tambahan, ovalet / TBM berfungsi sebagai ...
- a. Bahan pelembut
 - b. Bahan pengembang
 - c. Bahan pengeras
 - d. Bahan pemanis

Jawaban : a

11. Bahan tambahan buatan yang biasa digunakan untuk mengocok putih telur agar lebih kaku adalah ...

- a. Soda kue
- b. Baking powder
- c. Ragi instant
- d. Cream of tar-tar

Jawaban : d

12. Perlengkapan dapur ringan meliputi ...

- a. Alat masak, alat pemotong dan alat hidang
- b. Alat masak, alat pemotong dan perapian
- c. Alat pemotong, alat hidang dan almari pendingin
- d. Tempat cuci, perapian dan alat masak

Jawaban : a

13. Peralatan memasak diklasifikasikan menjadi tiga berdasarkan bahan pembuatnya, yaitu terdiri dari ...

- a. Alumunium, besi dan baja
- b. Alumunium, baja dan teflon
- c. Alumunium, teflon dan besi
- d. Alumunium, besi dan kayu

Jawaban : b

14. Bahan pembuat peralatan yang memiliki sifat: ringan, warna putih keabuan, tidak beracun, tidak tahan terhadap soda dan asam adalah ...

- a. Teflon
- b. Baja
- c. Alumunium
- d. Besi

Jawaban : c

15. Bahan pembuat peralatan yang memiliki sifat lebih cepat panas dan tidak lengket adalah ...

- a. Alumunium
- b. Teflon
- c. Baja
- d. Besi

Jawaban : b

16. Alat yang biasa digunakan untuk mengupas buah dan sayur adalah ...

- a. *Peeler*
- b. *Paring knife*
- c. *Carving fork*
- d. *Chef 's knife*

Jawaban :

17. Gambar dibawah ini merupakan alat yang digunakan untuk ...



- a. Memotong tulang dan mencincang daging
- b. Mengupas buah
- c. Mengupas sayur
- d. Memotong daging berbentuk tipis dan lebar

Jawaban : a

18. Gambar alat manakah yang biasa digunakan untuk membuat potongan daging, ayam dan ikan yang berbentuk lebar dan tipis (*fillet*) ...

a.



b.



c.



d.



Jawaban : c

19. Alat hidang yang biasa digunakan untuk menyajikan hidangan utama disebut ...

- a. *Dinner plate*
- b. *Dessert plate*
- c. *Soup cup & soucer*

d. *Pudding bowl*

Jawaban : a

20. Alat hidang yang biasa digunakan untuk menyajikan hidangan pembuka / penutup yang tidak berkuah, berukuran 18cm adalah ...

a. *Dessert plate*

b. *Dinner plate*

c. *Pudding bowl*

d. *Soup cup & saucer*

Jawaban : a

Selamat Mengerjakan ...

LEMBAR TES OBYEKTIF KELAS XI

Standart Kompetensi : 4. Mengapresiasi Karya Teknologi Pengolahan

**Kompetensi Dasar : 4.1 Mengenal Berbagai Produk Makanan yang
Dibuat Dari Satu Bahan**

Nama	:
No. Absen	:

Pilihlah salah satu jawaban yang benar dibawah ini, dengan memberi tanda silang (×) pada huruf a, b, c atau d !

1. Untuk menghilangkan racun sianida dalam ubi kayu, hal yang paling tepat dilakukan adalah ...
 - a. Ubi kayu dikupas, direndam dan dikeringkan
 - b. Ubi kayu dikupas lalu dikeringkan
 - c. Ubi kayu dibakar
 - d. Ubi kayu dikukus

Jawaban : a

2. Dibawah ini merupakan kudapan yang berasal dari daerah Yogyakarta dengan berbahan dasar singkong adalah ...
 - a. Getuk lindri dan nagasari
 - b. Cemplon dan klepon
 - c. Getuk lindri dan cemplon
 - d. Sawut dan combro

Jawaban : c

3. Kudapan khas Yogyakarta yang berasa manis di dalamnya dan terbungkus oleh lapisan singkong, lalu digoreng adalah ...
 - a. Cenil
 - b. Cemplon
 - c. Gatot
 - d. Kripik singkong

Jawaban : b

4. Singkong yang digunakan dalam pembuatan sawut, setelah diserut kemudian diolah dengan cara ...
 - a. Dioven
 - b. Direbus

- c. Dikukus
- d. Digoreng

Jawaban : c

5. Ubi kayu atau singkong terdapat dua macam jenis, yaitu manis dan pahit. Singkong yang pahit disebabkan oleh ...
- a. Racun sianida
 - b. Singkong masih muda
 - c. Penanganan yang tidak tepat
 - d. Singkong terlalu muda

Jawaban : a

6. Langkah pembuatan getuk lindri yang benar yaitu ...
- a. Singkong dikupas → dicuci → dikukus → ditumbuk/digiling dibumbui → dicetak
 - b. Singkong dikupas → dicuci → dipotong tipis → direndam → dibumbui → digoreng
 - c. Singkong dikupas → dicuci → diserut → dibumbui dan dikukus → dibentuk
 - d. Singkong dikupas → dicuci → digiling → dibentuk bulatan dan diberi gula didalamnya → digoreng

Jawaban : a

7. Langkah pembuatan cemplon yang benar yaitu ...
- a. Singkong dikupas → dicuci → dipotong tipis → direndam → dibumbui → digoreng
 - b. Singkong dikupas → dicuci → dikukus → ditumbuk/digiling dibumbui → dicetak
 - c. Singkong dikupas → dicuci → digiling → dibentuk bulatan dan diberi gula didalamnya → digoreng
 - d. Singkong dikupas → dicuci → diserut → dibumbui dan dikukus → dibentuk

Jawaban : c

8. Langkah pembuatan sawut yang benar yaitu ...
- a. Singkong dikupas → dicuci → diserut → dibumbui dan dikukus → dibentuk
 - b. Singkong dikupas → dicuci → digiling → dibentuk bulatan dan diberi gula didalamnya → digoreng
 - c. Singkong dikupas → dicuci → dikukus → ditumbuk/digiling dibumbui → dicetak

- d. Singkong dikupas → dicuci → dipotong tipis → direndam → dibumbui → digoreng

Jawaban : a

9. Alas yang biasa diletakkan diatas piring penyajian untuk menghidangkan kudapan khas Yogyakarta adalah ...
- a. Daun singkong
 - b. Alumunium foil
 - c. Kertas minyak
 - d. Plastik

Jawaban : a

10. Dibawah ini yang bukan peralatan pengolahan yang digunakan untuk mengolah singkong sebagai makanan khas Yogyakarta adalah ...
- a. Panci kukus
 - b. Gilingan getuk lindri
 - c. Wajan
 - d. Oven

Jawaban: d

11. Bahan penambah aroma wangi untuk kudapan yang berasal dari bahan alami adalah ...
- a. Daun pandan
 - b. Gula pasir
 - c. Kunyit
 - d. Daun suji

Jawaban : a

12. Gambar disamping merupakan alat yang digunakan untuk ...



- a. Menggiling
- b. Mencincang
- c. Menyerut
- d. Mengukus

Jawaban : a

13. Singkong dapat dibuat menjadi beberapa jenis tepung, salah satunya adalah ...
- a. Tepung maizena

- b. Tepung terigu
- c. Tepung hun kwe
- d. Tepung tapioca

Jawaban : d

14. Dibawah ini merupakan gambar beberapa alat yang digunakan dalam membuat kudapan, gambar alat manakah yang digunakan untuk mengukus ...

a.



b.



c.



d.



Jawaban : b

15. Rumus dibawah ini, merupakan rumus yang digunakan untuk ...

- a. Mark-up berdasarkan biaya produk
- b. Mark-up berdasarkan harga jual
- c. Menghitung biaya produksi
- d. Menghitung keuntungan

Jawaban : b

16. Rumus dibawah ini, merupakan rumus yang digunakan untuk ...

- a. Mark-up berdasarkan harga jual
- b. Mark-up berdasarkan biaya produk
- c. Menghitung keuntungan
- d. Menghitung biaya produksi

Jawaban : b

17. “Jumlah rupiah yang ditambahkan pada biaya pada suatu produk untuk menghasilkan harga jual”. Uraian tersebut merupakan pengertian dari ...

- a. Laba
- b. Biaya produksi
- c. Mark-up
- d. Harga jual

Jawaban : c

18. Jika diketahui:

Nama produk : Gado-gado

Mark up : 50%

Biaya produk : Rp.7000,-

Porsi : 2 porsi

Hitunglah berapa harga jual perporisi berdasarkan biaya produk ...

- a. Rp. 4.250,-
- b. Rp. 5.250,-
- c. Rp. 6.250,-
- d. Rp. 7.250,-

Jawaban : b

19. Berdasarkan soal diatas, berapakah harga jual satu porsi gado-gado jika dihitung berdasarkan harga jual ...

- a. Rp. 5.000,-
- b. Rp. 6.000,-
- c. Rp. 6.500,-
- d. Rp. 7.000,-

Jawaban : d

20. “Jumlah uang yang dibayar konsumen atau pelanggan untuk mendapatkan suatu produk dan pelayanan”. Uraian tersebut merupakan pengertian dari ...

- a. Mark -up
- b. Harga

c. Laba

d. Biaya

Jawaban : b

Selamat Mengerjakan ...

SURAT IJIN

SURAT PENGANTAR VALIDASI INSTRUMEN

Hal : Permohonan Kesiediaan Menjadi *Expert Judgment*
Kepada Yth : Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd
Dosen Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana
Fakultas Teknik UNY
Di Yogyakarta

Dengan Hormat,

Sebagai salah satu syarat dalam pembuatan Tugas Akhir Skripsi, bersama ini saya:

Nama : Dwianti Puspitasari
NIM : 10511247003
Judul Penelitian : “Evaluasi Pelaksanaan Program Pembelajaran
Keterampilan Memasak Di SMA N 11 Yogyakarta “

Memohon dengan sangat kesediaan ibu sebagai *Expert Judgment* untuk memvalidasi instrumen penelitian yang berupa lembar wawancara, lembar observasi dan angket guna penelitian tersebut.

Demikian permohonan saya sampaikan, atas bantuan dan kesediaan ibu saya mengucapkan terima kasih.

Yogyakarta, 5 Maret 2012

Mengetahui

Dosen pembimbing

Pemohon,

Sutriyati Purwanti, M. Si

NIP. 19611216 198803 2 001

Dwianti Puspitasari

NIM. 10511247003

SURAT KETERANGAN VALIDASI

Yang bertandatangan dibawah ini :

Nama : Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd
Jabatan : Dosen Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana
Instansi : Universitas Negeri Yogyakarta

Telah menerima instrumen penelitian yang berjudul “ Evaluasi Pelaksanaan Program Pembelajaran Keterampilan Memasak Di SMA N 11 Yogyakarta” yang disusun oleh :

Nama : Dwianti Puspitasari
NIM : 10511247003
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga
Fakultas : Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta

Setelah memperhatikan dan mengadakan pembahasan pada butir-butir pernyataan berdasarkan kisi-kisi instrumennya, maka masukan untuk instrumen ini adalah:

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 2012

Validator.

Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd

NIP. 19750428 199903 2 002

SURAT KETERANGAN VALIDASI

Yang bertandatangan dibawah ini :

Nama : Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd
Jabatan : Dosen Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana
Instansi : Universitas Negeri Yogyakarta

Telah menerima instrumen penelitian yang berjudul “ Evaluasi Pelaksanaan Program Pembelajaran Keterampilan Memasak Di SMA N 11 Yogyakarta” yang disusun oleh :

Nama : Dwianti Puspitasari
NIM : 10511247003
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga
Fakultas : Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta

Setelah memperhatikan dan mengadakan pembahasan pada butir-butir pernyataan berdasarkan kisi-kisi instrumennya, maka instrumen penelitian tersebut dinyatakan ***VALID / TIDAK VALID***.

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 2012

Validator.

Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd

NIP. 19750428 199903 2 002

Catatan : *Coret tidak perlu*

SURAT PENGANTAR VALIDASI INSTRUMEN

Hal : Permohonan Kesiediaan Menjadi *Expert Judgment*
Kepada Yth : Anis Nuryati Suprpto, S.Pd.T
Guru Mata Pelajaran Keterampilan Memasak
SMA N 11 Yogyakarta
Di Yogyakarta

Dengan Hormat,

Sebagai salah satu syarat dalam pembuatan Tugas Akhir Skripsi, bersama ini saya:

Nama : Dwianti Puspitasari
NIM : 10511247003
Judul Penelitian : “Evaluasi Pelaksanaan Program Pembelajaran
Keterampilan Memasak Di SMA N 11 Yogyakarta “

Memohon dengan sangat kesediaan ibu sebagai *Expert Judgment* untuk memvalidasi instrumen penelitian yang berupa tes obyektif kelas X, guna penelitian tersebut.

Demikian permohonan saya sampaikan, atas bantuan dan kesediaan ibu saya mengucapkan terima kasih.

Yogyakarta, 5 Maret 2012

Mengetahui

Dosen pembimbing

Pemohon,

Sutriyati Purwanti, M. Si

NIP. 19611216 198803 2 001

Dwianti Puspitasari

NIM. 10511247003

SURAT KETERANGAN VALIDASI

Yang bertandatangan dibawah ini :

Nama : Anis Nuryati Suprpto, S.Pd.T
Jabatan : Guru Mata Pelajaran Keterampilan Memasak
Instansi : SMA N 11 Yogyakarta

Telah menerima instrumen penelitian yang berjudul “ Evaluasi Pelaksanaan Program Pembelajaran Keterampilan Memasak Di SMA N 11 Yogyakarta” yang disusun oleh :

Nama : Dwianti Puspitasari
NIM : 10511247003
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga
Fakultas : Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta

Setelah memperhatikan dan mengadakan pembahasan pada butir-butir pernyataan berdasarkan kisi-kisi instrumennya, maka masukan untuk instrumen ini adalah:

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 2012

Validator.

Anis Nuryati Suprpto, S.Pd.T

SURAT KETERANGAN VALIDASI

Yang bertandatangan dibawah ini :

Nama : Anis Nuryati Suprpto, S.Pd.T
Jabatan : Guru Mata Pelajaran Keterampilan Memasak
Instansi : SMA N 11 Yogyakarta

Telah menerima instrumen penelitian yang berjudul “ Evaluasi Pelaksanaan Program Pembelajaran Keterampilan Memasak Di SMA N 11 Yogyakarta” yang disusun oleh :

Nama : Dwianti Puspitasari
NIM : 10511247003
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga
Fakultas : Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta

Setelah memperhatikan dan mengadakan pembahasan pada butir-butir pernyataan berdasarkan kisi-kisi instrumennya, maka instrumen penelitian tersebut dinyatakan ***VALID / TIDAK VALID***.

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 2012

Validator.

Anis Nuryati Suprpto, S.Pd.T

Catatan : *Coret tidak perlu*

SURAT PENGANTAR VALIDASI INSTRUMEN

Hal : Permohonan Kesiediaan Menjadi *Expert Judgment*
Kepada Yth : Rika Kusumaningrum, S.Pd.T
Guru Mata Pelajaran Keterampilan Memasak
SMA N 11 Yogyakarta
Di Yogyakarta

Dengan Hormat,

Sebagai salah satu syarat dalam pembuatan Tugas Akhir Skripsi, bersama ini saya:

Nama : Dwianti Puspitasari
NIM : 10511247003
Judul Penelitian : “Evaluasi Pelaksanaan Program Pembelajaran
Keterampilan Memasak Di SMA N 11 Yogyakarta “

Memohon dengan sangat kesediaan ibu sebagai *Expert Judgment* untuk memvalidasi instrumen penelitian yang berupa tes obyektif kelas XI, guna penelitian tersebut.

Demikian permohonan saya sampaikan, atas bantuan dan kesediaan ibu saya mengucapkan terima kasih.

Yogyakarta, 5 Maret 2012

Mengetahui

Dosen pembimbing

Pemohon,

Sutriyati Purwanti, M. Si

NIP. 19611216 198803 2 001

Dwianti Puspitasari

NIM. 10511247003

SURAT KETERANGAN VALIDASI

Yang bertandatangan dibawah ini :

Nama : Rika Kusumaningrum, S.Pd.T
Jabatan : Guru Mata Pelajaran Keterampilan Memasak
Instansi : SMA N 11 Yogyakarta

Telah menerima instrumen penelitian yang berjudul “ Evaluasi Pelaksanaan Program Pembelajaran Keterampilan Memasak Di SMA N 11 Yogyakarta” yang disusun oleh :

Nama : Dwianti Puspitasari
NIM : 10511247003
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga
Fakultas : Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta

Setelah memperhatikan dan mengadakan pembahasan pada butir-butir pernyataan berdasarkan kisi-kisi instrumennya, maka masukan untuk instrumen ini adalah:

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 2012

Validator.

Rika Kusumaningrum, S.Pd.T

SURAT KETERANGAN VALIDASI

Yang bertandatangan dibawah ini :

Nama : Rika Kusumaningrum, S.Pd.T
Jabatan : Guru Mata Pelajaran Keterampilan Memasak
Instansi : SMA N 11 Yogyakarta

Telah menerima instrumen penelitian yang berjudul “ Evaluasi Pelaksanaan Program Pembelajaran Keterampilan Memasak Di SMA N 11 Yogyakarta” yang disusun oleh :

Nama : Dwianti Puspitasari
NIM : 10511247003
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga
Fakultas : Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta

Setelah memperhatikan dan mengadakan pembahasan pada butir-butir pernyataan berdasarkan kisi-kisi instrumennya, maka instrumen penelitian tersebut dinyatakan ***VALID / TIDAK VALID***.

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 2012

Validator.

Rika Kusumaningrum, S.Pd.T

Catatan : *Coret tidak perlu*

HASIL UJI COBA ANGKET MINAT SISWA TERHADAP MATA PELAJARAN KETERAMPILAN MEMASAK

No Responden	Item Pertanyaan (X)																									Total Skor (y)
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	
1	1	3	3	2	2	2	2	3	3	2	2	4	1	3	2	1	4	1	1	2	2	4	4	1	2	57
2	3	3	3	2	2	2	2	4	1	2	4	3	1	4	3	4	2	3	4	4	1	2	4	4	3	70
3	4	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	2	2	3	3	1	4	4	4	3	3	3	2	3	3	75
4	3	3	3	3	2	2	3	3	3	2	4	3	3	4	3	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	83
5	3	2	4	3	2	3	3	3	4	4	3	3	3	4	4	1	4	4	4	4	4	3	3	3	4	82
6	3	3	3	3	4	2	3	4	4	3	2	4	4	4	2	3	4	3	4	4	4	3	4	3	3	83
7	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	4	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	4	3	3	3	76
8	4	4	4	4	3	3	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	95
9	4	4	4	3	3	4	3	4	4	4	4	3	3	3	3	4	4	4	4	3	4	3	4	3	4	90
10	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	4	2	2	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	76
11	3	3	3	3	3	3	3	2	4	2	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	4	4	77
12	3	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	97
13	3	3	3	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	4	3	3	4	4	4	4	91
14	3	4	4	4	4	4	3	4	3	3	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	3	3	92
15	4	4	4	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	98
16	4	4	4	3	3	3	3	4	4	4	3	4	3	3	3	4	4	4	3	3	3	3	4	4	4	88
17	4	4	4	3	4	3	4	4	4	3	4	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	93
18	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	99
19	3	3	3	4	3	3	2	3	4	3	4	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	74
20	4	4	4	4	3	3	3	3	4	2	4	2	2	3	3	4	4	4	3	3	3	3	3	3	2	80
21	3	3	3	4	3	3	3	3	4	3	4	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	4	4	78
22	4	4	4	3	4	4	3	3	4	3	4	3	3	4	4	4	2	4	3	4	4	3	3	3	4	88
23	3	4	3	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	3	3	93
24	4	3	4	3	4	3	3	3	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	3	4	4	3	3	3	4	89
25	3	4	4	4	4	3	2	4	4	3	4	2	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	3	3	89
26	4	4	3	4	4	4	3	4	4	4	4	3	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	95
27	4	4	4	4	3	3	3	3	4	3	4	2	2	3	3	1	4	4	4	3	3	3	2	3	3	79
28	4	4	4	3	3	3	3	3	4	2	4	2	2	3	3	2	4	4	3	3	3	3	3	3	2	77
	95	98	99	95	90	88	84	97	103	87	105	87	83	100	89	87	103	99	100	98	96	95	96	94	96	2364

r hitung	r ²	18 ^{0.5}	r*18 ^{0.5}	1-r ²		Hasil
0.565	0.319	4.243	2.398	0.681	0.825	2.906
0.578	0.334	4.243	2.452	0.666	0.816	3.005
0.514	0.264	4.243	2.179	0.736	0.858	2.540
0.622	0.387	4.243	2.638	0.613	0.783	3.368
0.653	0.426	4.243	2.769	0.574	0.758	3.654
0.699	0.489	4.243	2.966	0.511	0.715	4.147
0.548	0.301	4.243	2.326	0.699	0.836	2.782
0.640	0.410	4.243	2.717	0.590	0.768	3.538
0.411	0.169	4.243	1.746	0.831	0.911	1.915
0.654	0.428	4.243	2.777	0.572	0.756	3.673
0.423	0.179	4.243	1.794	0.821	0.906	1.979
0.400	0.160	4.243	1.697	0.840	0.917	1.851
0.839	0.704	4.243	3.561	0.296	0.544	6.548
0.514	0.265	4.243	2.183	0.735	0.858	2.545
0.533	0.284	4.243	2.260	0.716	0.846	2.671
0.552	0.305	4.243	2.342	0.695	0.834	2.808
0.385	0.148	4.243	1.634	0.852	0.923	1.771
0.669	0.447	4.243	2.837	0.553	0.744	3.815
0.626	0.391	4.243	2.654	0.609	0.780	3.402
0.695	0.483	4.243	2.948	0.517	0.719	4.099
0.788	0.621	4.243	3.342	0.379	0.616	5.426
0.508	0.259	4.243	2.157	0.741	0.861	2.505
0.459	0.211	4.243	1.948	0.789	0.888	2.193
0.584	0.341	4.243	2.479	0.659	0.812	3.054
0.629	0.396	4.243	2.671	0.604	0.777	3.437

KESIMPULAN PERHITUNGAN UJI COBA INSTRUMEN ANGKET MINAT SISWA

No Item Pertanyaan	Koefisien Korelasi (r hitung)	Hasil t hitung	Harga t tabel	Keputusan	Penafsiran Indeks Korelasi (r)
1	0.565102	2.90626	1.706	VALID	CUKUP TINGGI
2	0.57795	3.004932	1.706	VALID	CUKUP TINGGI
3	0.513587	2.539691	1.706	VALID	CUKUP TINGGI
4	0.621713	3.367944	1.706	VALID	TINGGI
5	0.652505	3.653516	1.706	VALID	TINGGI
6	0.698932	4.146561	1.706	VALID	TINGGI
7	0.548291	2.78182	1.706	VALID	CUKUP TINGGI
8	0.640449	3.538314	1.706	VALID	TINGGI
9	0.411386	1.915066	1.706	VALID	CUKUP TINGGI
10	0.654495	3.672987	1.706	VALID	TINGGI
11	0.422761	1.979355	1.706	VALID	CUKUP TINGGI
12	0.399892	1.851204	1.706	VALID	RENDAH
13	0.839199	6.547548	1.706	VALID	SANGAT TINGGI
14	0.514396	2.545126	1.706	VALID	CUKUP TINGGI
15	0.532704	2.670754	1.706	VALID	CUKUP TINGGI
16	0.551911	2.808192	1.706	VALID	CUKUP TINGGI
17	0.385178	1.770955	1.706	VALID	RENDAH
18	0.668598	3.814916	1.706	VALID	TINGGI
19	0.625585	3.40234	1.706	VALID	TINGGI
20	0.694839	4.099474	1.706	VALID	TINGGI
21	0.787736	5.425795	1.706	VALID	TINGGI
22	0.508442	2.505316	1.706	VALID	CUKUP TINGGI
23	0.459212	2.193376	1.706	VALID	CUKUP TINGGI
24	0.584177	3.053947	1.706	VALID	CUKUP TINGGI
25	0.629466	3.437227	1.706	VALID	TINGGI

PENGUJIAN RELIABILITAS INTERNAL ANGKET MINAT SISWA DENGAN MENGGUNAKAN RUMUS ALPHA

No Responden	Item Pertanyaan																									Total Skor X	Kuadrat Total Skor
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	15	17	18	19	20	21	22	23	24	25		
1	1	3	3	2	2	2	2	3	3	2	2	4	1	3	2	1	4	1	1	2	2	4	4	1	2	57	3249
2	3	3	3	2	2	2	2	4	1	2	4	3	1	4	3	4	2	3	4	4	1	2	4	4	3	70	4900
3	4	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	2	2	3	3	1	4	4	4	3	3	3	2	3	3	75	5625
4	3	3	3	3	2	2	3	3	3	2	4	3	3	4	3	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	83	6889
5	3	2	4	3	2	3	3	3	4	4	3	3	3	4	4	1	4	4	4	4	4	3	3	3	4	82	6724
6	3	3	3	3	4	2	3	4	4	3	2	4	4	4	2	3	4	3	4	4	4	3	4	3	3	83	6889
7	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	4	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	4	3	3	3	76	5776
8	4	4	4	4	3	3	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	95	9025
9	4	4	4	3	3	4	3	4	4	4	4	3	3	3	3	4	4	4	4	3	4	3	4	3	4	90	8100
10	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	4	2	2	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	76	5776
11	3	3	3	3	3	3	3	2	4	2	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	4	4	77	5929
12	3	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	97	9409
13	3	3	3	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	4	3	3	4	4	4	4	91	8281
14	3	4	4	4	4	4	3	4	3	3	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	3	3	92	8464
15	4	4	4	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	98	9604
16	4	4	4	3	3	3	3	4	4	4	3	4	3	3	3	4	4	4	3	3	3	3	4	4	4	88	7744
17	4	4	4	3	4	3	4	4	4	3	4	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	93	8649
18	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	99	9801
19	3	3	3	4	3	3	2	3	4	3	4	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	74	5476
20	4	4	4	4	3	3	3	3	4	2	4	2	2	3	3	4	4	4	3	3	3	3	3	3	2	80	6400
21	3	3	3	4	3	3	3	3	4	3	4	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	4	4	78	6084
22	4	4	4	3	4	4	3	3	4	3	4	3	3	4	4	4	2	4	3	4	4	3	3	3	4	88	7744
23	3	4	3	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	3	3	93	8649
24	4	3	4	3	4	3	3	3	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	3	4	4	3	3	3	4	89	7921
25	3	4	4	4	4	3	2	4	4	3	4	2	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	3	3	89	7921
26	4	4	3	4	4	4	3	4	4	4	4	3	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	95	9025
27	4	4	4	4	3	3	3	3	4	3	4	2	2	3	3	1	4	4	4	3	3	3	2	3	3	79	6241
28	4	4	4	3	3	3	3	3	4	2	4	2	2	3	3	2	4	4	3	3	3	3	3	3	2	77	5929
	95	98	99	95	90	88	84	97	103	87	105	87	83	100	89	87	103	99	100	98	96	95	96	94	96	2364	202224

Jumlah Kuadrat Skor Item																									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
1	1	9	9	4	4	4	4	9	9	4	4	16	1	9	4	1	16	1	1	4	4	16	16	1	4
2	9	9	9	4	4	4	4	16	1	4	16	9	1	16	9	16	4	9	16	16	1	4	16	16	9
3	16	9	9	9	9	9	9	9	16	9	9	4	4	9	9	1	16	16	16	9	9	9	4	9	9
4	9	9	9	9	4	4	9	9	9	4	16	9	9	16	9	16	16	9	16	16	16	16	16	16	16
5	9	4	16	9	4	9	9	9	16	16	9	9	9	16	16	1	16	16	16	16	16	9	9	9	16
6	9	9	9	9	16	4	9	16	16	9	4	16	16	16	4	9	16	9	16	16	16	9	16	9	9
7	9	9	9	9	9	9	9	9	1	9	16	9	9	9	9	9	9	9	16	9	9	16	9	9	9
8	16	16	16	16	9	9	4	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	9	16	16	16	16	16	16	16
9	16	16	16	9	9	16	9	16	16	16	16	9	9	9	9	16	16	16	16	9	16	9	16	9	16
10	9	9	9	9	9	9	9	9	16	9	16	4	4	16	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9
11	9	9	9	9	9	9	9	4	16	4	16	16	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	4	16	16
12	9	16	16	16	16	16	9	16	16	16	16	16	16	16	16	9	16	16	16	16	16	16	16	16	16
13	9	9	9	16	9	9	16	16	16	16	16	16	16	16	16	9	16	9	16	9	9	16	16	16	16
14	9	16	16	16	16	16	9	16	9	9	16	16	16	16	9	9	16	16	16	16	16	16	16	9	9
15	16	16	16	16	9	16	16	16	16	9	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
16	16	16	16	9	9	9	9	16	16	16	9	16	9	9	9	16	16	16	9	9	9	9	16	16	16
17	16	16	16	9	16	9	16	16	16	9	16	9	9	9	9	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
18	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	9	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
19	9	9	9	16	9	9	4	9	16	9	16	4	4	9	9	9	9	9	9	9	9	4	9	9	9
20	16	16	16	16	9	9	9	9	16	4	16	4	4	9	9	16	16	16	9	9	9	9	9	9	4
21	9	9	9	16	9	9	9	9	16	9	16	4	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	4	16	16
22	16	16	16	9	16	16	9	9	16	9	16	9	9	16	16	16	4	16	9	16	16	9	9	9	16
23	9	16	9	16	16	16	16	16	16	9	16	16	16	16	9	9	16	16	16	16	16	16	16	9	9
24	16	9	16	9	16	9	9	9	16	16	16	9	9	16	16	16	16	16	9	16	16	9	9	9	16
25	9	16	16	16	16	9	4	16	16	9	16	4	16	16	9	9	16	16	16	16	16	16	16	9	9
26	16	16	9	16	16	16	9	16	16	16	16	9	9	16	9	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
27	16	16	16	16	9	9	9	9	16	9	16	4	4	9	9	1	16	16	16	9	9	9	4	9	9
28	16	16	16	9	9	9	9	9	16	4	16	4	4	9	9	4	16	16	9	9	9	9	9	9	4
	335	352	357	333	302	288	262	345	397	285	403	289	269	364	291	299	389	363	370	352	344	333	344	328	342

Langkah 1 :

$$S_1 = \frac{\Sigma X_1^2 - \frac{(\Sigma X_1)^2}{N}}{N} = \frac{335 - \frac{(95)^2}{28}}{28} = \frac{335 - 322,321}{28} = \frac{12,679}{28} = 0,453$$

$$S_2 = \frac{\Sigma X_2^2 - \frac{(\Sigma X_2)^2}{N}}{N} = \frac{352 - \frac{(98)^2}{28}}{28} = \frac{352 - 343}{28} = \frac{9}{28} = 0,321$$

$$S_3 = \frac{\Sigma X_3^2 - \frac{(\Sigma X_3)^2}{N}}{N} = \frac{357 - \frac{(99)^2}{28}}{28} = \frac{357 - 350,036}{28} = \frac{6,964}{28} = 0,249$$

$$S_4 = \frac{\Sigma X_4^2 - \frac{(\Sigma X_4)^2}{N}}{N} = \frac{333 - \frac{(95)^2}{28}}{28} = \frac{333 - 322,321}{28} = \frac{10,679}{28} = 0,381$$

$$S_5 = \frac{\Sigma X_5^2 - \frac{(\Sigma X_5)^2}{N}}{N} = \frac{302 - \frac{(90)^2}{28}}{28} = \frac{302 - 289,286}{28} = \frac{12,714}{28} = 0,454$$

$$S_6 = \frac{\Sigma X_6^2 - \frac{(\Sigma X_6)^2}{N}}{N} = \frac{288 - \frac{(88)^2}{28}}{28} = \frac{288 - 276,571}{28} = \frac{11,429}{28} = 0,408$$

$$S_7 = \frac{\Sigma X_7^2 - \frac{(\Sigma X_7)^2}{N}}{N} = \frac{262 - \frac{(84)^2}{28}}{28} = \frac{262 - 252}{28} = \frac{10}{28} = 0,357$$

$$S_8 = \frac{\Sigma X_8^2 - \frac{(\Sigma X_8)^2}{N}}{N} = \frac{345 - \frac{(97)^2}{28}}{28} = \frac{345 - 336,036}{28} = \frac{8,964}{28} = 0,320$$

$$S_9 = \frac{\Sigma X_9^2 - \frac{(\Sigma X_9)^2}{N}}{N} = \frac{397 - \frac{(103)^2}{28}}{28} = \frac{397 - 378,893}{28} = \frac{18,107}{28} = 0,647$$

$$S_{10} = \frac{\Sigma X_{10}^2 - \frac{(\Sigma X_{10})^2}{N}}{N} = \frac{285 - \frac{(87)^2}{28}}{28} = \frac{285 - 270,321}{28} = \frac{14,679}{28} = 0,524$$

$$S_{11} = \frac{\Sigma X_{11}^2 - \frac{(\Sigma X_{11})^2}{N}}{N} = \frac{403 - \frac{(105)^2}{28}}{28} = \frac{403 - 393,75}{28} = \frac{9,25}{28} = 0,330$$

$$S_{12} = \frac{\Sigma X_{12}^2 - \frac{(\Sigma X_{12})^2}{N}}{N} = \frac{289 - \frac{(87)^2}{28}}{28} = \frac{289 - 270,321}{28} = \frac{18,679}{28} = 0,667$$

$$\begin{aligned}
S_{13} &= \frac{\Sigma X_{13}^2 - \frac{(\Sigma X_{13})^2}{N}}{N} = \frac{269 - \frac{(83)^2}{28}}{28} = \frac{269 - 246,036}{28} = \frac{22,964}{28} = 0,820 S_{14} \\
&= \frac{\Sigma X_{14}^2 - \frac{(\Sigma X_{14})^2}{N}}{N} = \frac{364 - \frac{(100)^2}{28}}{28} = \frac{364 - 357,143}{28} = \frac{6,857}{28} \\
&= 0,245
\end{aligned}$$

$$S_{15} = \frac{\Sigma X_{15}^2 - \frac{(\Sigma X_{15})^2}{N}}{N} = \frac{291 - \frac{(89)^2}{28}}{28} = \frac{291 - 282,893}{28} = \frac{8,107}{28} = 0,289$$

$$S_{16} = \frac{\Sigma X_{16}^2 - \frac{(\Sigma X_{16})^2}{N}}{N} = \frac{299 - \frac{(87)^2}{28}}{28} = \frac{299 - 270,321}{28} = \frac{28,679}{28} = 1,024$$

$$S_{17} = \frac{\Sigma X_{17}^2 - \frac{(\Sigma X_{17})^2}{N}}{N} = \frac{389 - \frac{(103)^2}{28}}{28} = \frac{389 - 378,893}{28} = \frac{10,107}{28} = 0,361$$

$$S_{18} = \frac{\Sigma X_{18}^2 - \frac{(\Sigma X_{18})^2}{N}}{N} = \frac{363 - \frac{(99)^2}{28}}{28} = \frac{363 - 350,036}{28} = \frac{12,964}{28} = 0,463$$

$$S_{19} = \frac{\Sigma X_{19}^2 - \frac{(\Sigma X_{19})^2}{N}}{N} = \frac{370 - \frac{(100)^2}{28}}{28} = \frac{370 - 357,143}{28} = \frac{12,857}{28} = 0,459$$

$$S_{20} = \frac{\Sigma X_{20}^2 - \frac{(\Sigma X_{20})^2}{N}}{N} = \frac{352 - \frac{(98)^2}{28}}{28} = \frac{352 - 343}{28} = \frac{9}{28} = 0,321$$

$$S_{21} = \frac{\Sigma X_{21}^2 - \frac{(\Sigma X_{21})^2}{N}}{N} = \frac{344 - \frac{(96)^2}{28}}{28} = \frac{344 - 329,143}{28} = \frac{14,857}{28} = 0,531$$

$$S_{22} = \frac{\Sigma X_{22}^2 - \frac{(\Sigma X_{22})^2}{N}}{N} = \frac{333 - \frac{(95)^2}{28}}{28} = \frac{333 - 322,321}{28} = \frac{10,679}{28} = 0,381$$

$$S_{23} = \frac{\Sigma X_{23}^2 - \frac{(\Sigma X_{23})^2}{N}}{N} = \frac{344 - \frac{(96)^2}{28}}{28} = \frac{344 - 329,143}{28} = \frac{14,857}{28} = 1,857$$

$$S_{24} = \frac{\Sigma X_{24}^2 - \frac{(\Sigma X_{24})^2}{N}}{N} = \frac{328 - \frac{(94)^2}{28}}{28} = \frac{328 - 315,571}{28} = \frac{12,429}{28} = 0,444$$

$$S_{25} = \frac{\Sigma X_{25}^2 - \frac{(\Sigma X_{25})^2}{N}}{N} = \frac{342 - \frac{(96)^2}{28}}{28} = \frac{342 - 329,143}{28} = \frac{12,857}{28} = 0,459$$

Langkah 2 : Menjumlahkan Varians Semua Item Dengan Rumus

$$\begin{aligned}\sum Si &= 0,453 + 0,321 + 0,249 + 0,381 + 0,454 + 0,408 + 0,357 + 0,320 \\ &\quad + 0,647 + 0,524 + 0,330 + 0,667 + 0,820 + 0,245 + 0,289 \\ &\quad + 1,024 + 0,361 + 0,463 + 0,459 + 0,321 + 0,531 + 0,381 \\ &\quad + 1,857 + 0,444 + 0,459 \\ &= 12,765\end{aligned}$$

Langkah 3 :

$$\begin{aligned}S_t &= \frac{\sum 202224 - \frac{(2364)^2}{28}}{28} \\ &= \frac{202224 - 199589,143}{28} \\ &= \frac{2634,857}{28} \\ &= 94,102\end{aligned}$$

Langkah 4 :

$$\begin{aligned}r_{11} &= \left(\frac{25}{25-1} \right) \cdot \left(1 - \frac{12,765}{94,102} \right) \\ r_{11} &= \left(\frac{25}{24} \right) \cdot (1 - 0,136) \\ &= (1,042) \cdot (0,864) \\ &= 0,900288 = 0,9\end{aligned}$$

Jika hasil $r_{11} = 0,879$ dikonsultasikan dengan nilai *Product Moment* dengan $dk = n - 1$

$Dk = n - 1 = 28 - 1 = 27$, signifikansi 5% maka diperoleh r tabel 0,381

Keputusan dengan membandingkan r_{11} dengan r tabel

Jika $r_{11} > r$ tabel maka Reliabel

$r_{11} < r$ tabel maka Tidak Reliabel

HASIL UJI COBA ANGKET METODE DAN MEDIA PEMBELAJARAN

No Responden	Item Pertanyaan (X)															Total Skor (y)	r hitung	r ²	18 ^{0.5}	r*18 ^{0.5}	1-r ²		Hasil
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15								
1	4	4	4	4	2	2	4	4	1	2	1	4	3	3	1	43	0.424	0.180	4.243	1.800	0.820	0.906	1.987
2	4	2	3	4	4	4	2	4	4	3	3	3	3	3	4	50	0.343	0.117	4.243	1.454	0.883	0.939	1.548
3	4	4	4	4	3	3	3	2	3	3	3	2	2	3	3	46	0.163	0.027	4.243	0.691	0.973	0.987	0.701
4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	57	0.518	0.268	4.243	2.196	0.732	0.856	2.567
5	4	4	4	4	4	4	3	3	3	4	4	3	3	4	4	55	0.774	0.600	4.243	3.286	0.400	0.633	5.195
6	3	4	3	4	4	4	3	4	3	3	4	4	4	4	4	55	0.791	0.625	4.243	3.355	0.375	0.612	5.481
7	3	3	3	4	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	47	0.584	0.341	4.243	2.476	0.659	0.812	3.049
8	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	59	0.646	0.417	4.243	2.739	0.583	0.764	3.587
9	4	4	4	4	3	4	3	4	3	4	4	3	3	3	3	53	0.546	0.298	4.243	2.318	0.702	0.838	2.768
10	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	3	42	0.694	0.482	4.243	2.944	0.518	0.720	4.089
11	3	3	3	3	3	3	3	2	4	4	4	4	3	3	3	48	0.687	0.473	4.243	2.917	0.527	0.726	4.016
12	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	59	0.700	0.489	4.243	2.968	0.511	0.715	4.154
13	3	4	3	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	56	0.890	0.792	4.243	3.775	0.208	0.456	8.272
14	3	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	4	4	4	3	55	0.814	0.663	4.243	3.454	0.337	0.581	5.949
15	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	60	0.537	0.288	4.243	2.279	0.712	0.844	2.701
16	4	4	4	3	3	3	3	4	4	4	4	4	3	3	3	53							
17	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	55							
18	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	59							
19	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	2	2	2	3	3	41							
20	4	4	4	3	3	3	3	3	3	2	2	2	2	3	3	44							
21	3	3	3	3	3	3	3	2	4	4	4	4	3	3	3	48							
22	4	2	4	3	4	4	3	3	3	4	4	3	3	4	4	52							
23	3	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	4	4	4	3	55							
24	4	4	4	3	4	4	3	3	3	4	4	3	3	4	4	54							
25	3	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	4	4	4	3	55							
26	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	59							
27	1	4	4	4	3	3	3	2	3	3	3	2	2	3	3	43							
28	2	4	4	3	3	3	3	3	3	2	2	2	2	3	3	42							
	96	103	102	103	98	99	95	96	94	96	93	92	89	97	92	1445							

KESIMPULAN PERHITUNGAN UJI COBA INSTRUMEN ANGKET MEDIA DAN METODE PEMBELAJARAN

No Item Pertanyaan	Koefisien Korelasi (r hitung)	Hasil t hitung	Harga t tabel	Keputusan	Penafsiran Indeks Korelasi (r)
1	0.424126668	1.987151	1.706	VALID	CUKUP VALID
2	0.342695009	1.547778	1.706	VALID	RENDAH
3	0.162974072	0.700869	1.706	TIDAK VALID	SANGAT RENDAH
4	0.517613434	2.566849	1.706	VALID	CUKUP VALID
5	0.774495296	5.194893	1.706	VALID	TINGGI
6	0.790742814	5.480895	1.706	VALID	TINGGI
7	0.583536115	3.048864	1.706	VALID	CUKUP VALID
8	0.645562967	3.586616	1.706	VALID	TINGGI
9	0.546340114	2.767696	1.706	VALID	CUKUP VALID
10	0.693959338	4.08946	1.706	VALID	TINGGI
11	0.687443671	4.016348	1.706	VALID	TINGGI
12	0.69958491	4.15414	1.706	VALID	TINGGI
13	0.889784027	8.272357	1.706	VALID	SANGAT TINGGI
14	0.814121953	5.948606	1.706	VALID	SANGAT TINGGI
15	0.537020869	2.701118	1.706	VALID	CUKUP VALID

**PENGUJIAN RELIABILITAS INTERNAL ANGKET MEDIA DAN METODE PEMBELAJARAN
DENGAN MENGGUNAKAN RUMUS ALPHA**

No Responden	Item Pertanyaan															Total Skor X	Kuadrat Total Skor
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
1	4	4	4	4	2	2	4	4	1	2	1	4	3	3	1	43	1849
2	4	2	3	4	4	4	2	4	4	3	3	3	3	3	4	50	2500
3	4	4	4	4	3	3	3	2	3	3	3	2	2	3	3	46	2116
4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	57	3249
5	4	4	4	4	4	4	3	3	3	4	4	3	3	4	4	55	3025
6	3	4	3	4	4	4	3	4	3	3	4	4	4	4	4	55	3025
7	3	3	3	4	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	47	2209
8	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	59	3481
9	4	4	4	4	3	4	3	4	3	4	4	3	3	3	3	53	2809
10	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	3	42	1764
11	3	3	3	3	3	3	3	2	4	4	4	4	3	3	3	48	2304
12	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	59	3481
13	3	4	3	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	56	3136
14	3	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	4	4	4	3	55	3025
15	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	60	3600
16	4	4	4	3	3	3	3	4	4	4	4	4	3	3	3	53	2809
17	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	55	3025
18	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	59	3481
19	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	2	2	2	3	3	41	1681
20	4	4	4	3	3	3	3	3	3	2	2	2	2	3	3	44	1936
21	3	3	3	3	3	3	3	2	4	4	4	4	3	3	3	48	2304
22	4	2	4	3	4	4	3	3	3	4	4	3	3	4	4	52	2704
23	3	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	4	4	4	3	55	3025
24	4	4	4	3	4	4	3	3	3	4	4	3	3	4	4	54	2916
25	3	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	4	4	4	3	55	3025
26	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	59	3481
27	1	4	4	4	3	3	3	2	3	3	3	2	2	3	3	43	1849
28	2	4	4	3	3	3	3	3	3	2	2	2	2	3	3	42	1764
	96	##	##	##	98	99	95	96	94	96	93	92	89	97	92	1445	75573

Jumlah Kuadrat Skor Item															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1	16	16	16	16	4	4	16	16	1	4	1	16	9	9	1
2	16	4	9	16	16	16	4	16	16	9	9	9	9	9	16
3	16	16	16	16	9	9	9	4	9	9	9	4	4	9	9
4	16	16	9	16	16	16	16	16	16	16	9	9	16	16	16
5	16	16	16	16	16	16	9	9	9	16	16	9	9	16	16
6	9	16	9	16	16	16	9	16	9	9	16	16	16	16	16
7	9	9	9	16	9	9	16	9	9	9	9	9	9	9	9
8	16	16	9	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
9	16	16	16	16	9	16	9	16	9	16	16	9	9	9	9
10	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	4	4	4	9
11	9	9	9	9	9	9	9	4	16	16	16	16	9	9	9
12	9	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
13	9	16	9	16	9	9	16	16	16	16	16	16	16	16	16
14	9	16	16	16	16	16	16	16	9	9	9	16	16	16	9
15	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
16	16	16	16	9	9	9	9	16	16	16	16	16	9	9	9
17	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	9	9	9	9	9
18	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	9
19	9	9	9	9	9	9	4	9	9	9	4	4	4	9	9
20	16	16	16	9	9	9	9	9	9	4	4	4	4	9	9
21	9	9	9	9	9	9	9	4	16	16	16	16	9	9	9
22	16	4	16	9	16	16	9	9	9	16	16	9	9	16	16
23	9	16	16	16	16	16	16	16	9	9	9	16	16	16	9
24	16	16	16	9	16	16	9	9	9	16	16	9	9	16	16
25	9	16	16	16	16	16	16	16	9	9	9	16	16	16	9
26	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	9
27	1	16	16	16	9	9	9	4	9	9	9	4	4	9	9
28	4	16	16	9	9	9	9	9	9	4	4	4	4	9	9
	344	389	378	385	352	359	333	344	328	342	327	320	299	345	314

Langkah 1 :

$$S_1 = \frac{\Sigma X_1^2 - \frac{(\Sigma X_1)^2}{N}}{N} = \frac{344 - \frac{(96)^2}{28}}{28} = \frac{344 - 329,143}{28} = \frac{14,857}{28} = 0,531$$

$$S_2 = \frac{\Sigma X_2^2 - \frac{(\Sigma X_2)^2}{N}}{N} = \frac{389 - \frac{(103)^2}{28}}{28} = \frac{389 - 378,893}{28} = \frac{10,107}{28} = 0,361$$

$$S_3 = \frac{\Sigma X_3^2 - \frac{(\Sigma X_3)^2}{N}}{N} = \frac{378 - \frac{(102)^2}{28}}{28} = \frac{378 - 371,571}{28} = \frac{6,429}{28} = 0,230$$

$$S_4 = \frac{\Sigma X_4^2 - \frac{(\Sigma X_4)^2}{N}}{N} = \frac{385 - \frac{(103)^2}{28}}{28} = \frac{385 - 378,893}{28} = \frac{6,107}{28} = 0,218$$

$$S_5 = \frac{\Sigma X_5^2 - \frac{(\Sigma X_5)^2}{N}}{N} = \frac{352 - \frac{(98)^2}{28}}{28} = \frac{352 - 343}{28} = \frac{9}{28} = 0,321$$

$$S_6 = \frac{\Sigma X_6^2 - \frac{(\Sigma X_6)^2}{N}}{N} = \frac{359 - \frac{(99)^2}{28}}{28} = \frac{359 - 350}{28} = \frac{9}{28} = 0,321$$

$$S_7 = \frac{\Sigma X_7^2 - \frac{(\Sigma X_7)^2}{N}}{N} = \frac{333 - \frac{(95)^2}{28}}{28} = \frac{333 - 322,321}{28} = \frac{10,679}{28} = 0,381$$

$$S_8 = \frac{\Sigma X_8^2 - \frac{(\Sigma X_8)^2}{N}}{N} = \frac{344 - \frac{(96)^2}{28}}{28} = \frac{344 - 329,143}{28} = \frac{14,857}{28} = 0,531$$

$$S_9 = \frac{\Sigma X_9^2 - \frac{(\Sigma X_9)^2}{N}}{N} = \frac{328 - \frac{(94)^2}{28}}{28} = \frac{328 - 315,572}{28} = \frac{12,428}{28} = 0,444$$

$$S_{10} = \frac{\Sigma X_{10}^2 - \frac{(\Sigma X_{10})^2}{N}}{N} = \frac{342 - \frac{(96)^2}{28}}{28} = \frac{342 - 329,143}{28} = \frac{12,857}{28} = 0,460$$

$$S_{11} = \frac{\Sigma X_{11}^2 - \frac{(\Sigma X_{11})^2}{N}}{N} = \frac{327 - \frac{(93)^2}{28}}{28} = \frac{327 - 308,89}{28} = \frac{18,11}{28} = 0,647$$

$$S_{12} = \frac{\Sigma X_{12}^2 - \frac{(\Sigma X_{12})^2}{N}}{N} = \frac{320 - \frac{(92)^2}{28}}{28} = \frac{320 - 302,29}{28} = \frac{17,71}{28} = 0,633$$

$$S_{13} = \frac{\Sigma X_{13}^2 - \frac{(\Sigma X_{13})^2}{N}}{N} = \frac{299 - \frac{(89)^2}{28}}{28} = \frac{299 - 282,89}{28} = \frac{16,11}{28} = 0,575$$

$$S_{14} = \frac{\Sigma X_{14}^2 - \frac{(\Sigma X_{14})^2}{N}}{N} = \frac{345 - \frac{(97)^2}{28}}{28} = \frac{345 - 336,04}{28} = \frac{8,96}{28} = 0,32$$

$$S_{15} = \frac{\Sigma X_{15}^2 - \frac{(\Sigma X_{15})^2}{N}}{N} = \frac{314 - \frac{(92)^2}{28}}{28} = \frac{314 - 302,29}{28} = \frac{11,71}{28} = 0,418$$

Langkah 2 : Menjumlahkan Varians Semua Item Dengan Rumus

$$\begin{aligned}\sum Si &= 0,531 + 0,361 + 0,230 + 0,218 + 0,321 + 0,321 + 0,381 + 0,531 \\ &\quad + 0,444 + 0,460 + 0,647 + 0,633 + 0,575 + 0,32 + 0,418 \\ &= 6,391\end{aligned}$$

Langkah 3 :

$$\begin{aligned}S_t &= \frac{\sum 75573 - \frac{(1445)^2}{28}}{28} \\ &= \frac{75573 - 74572,321}{28} \\ &= \frac{999,679}{28} \\ &= 35,703\end{aligned}$$

Langkah 4 :

$$\begin{aligned}r_{11} &= \left(\frac{15}{15-1} \right) \cdot \left(1 - \frac{6,391}{35,703} \right) \\ r_{11} &= \left(\frac{15}{14} \right) \cdot (1 - 0,179) \\ &= (1,071) \cdot (0,821) \\ &= 0,879291 = 0,879\end{aligned}$$

Jika hasil $r_{11} = 0,879$ dikonsultasikan dengan nilai *Product Moment* dengan $dk = n - 1$

$Dk = n - 1 = 28 - 1 = 27$, signifikansi 5% maka diperoleh r tabel 0,381

Keputusan dengan membandingkan r_{11} dengan r tabel

Jika $r_{11} > r$ tabel maka Reliabel

$r_{11} < r$ tabel maka Tidak Reliabel

HASIL UJI COBA TES KELAS X

Responden	No Item																				Total Skor
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	4
2	1	1	1	0	0	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15
3	1	1	1	0	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	10
4	1	1	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	1	1	0	0	1	1	1	10
5	0	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	15
6	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	18
7	0	1	1	0	0	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	15
8	1	1	1	1	0	0	1	1	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	9
9	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	15
10	0	0	0	1	1	0	1	0	0	1	0	1	1	0	1	1	1	1	0	1	11
11	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	17
12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	19
13	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	0	1	0	0	0	13
14	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	17
15	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	1	1	1	17
16	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0	0	0	0	13
17	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	20
18	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	20
19	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	20
20	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	0	15
Σ	15	18	18	14	14	14	12	18	14	16	16	16	18	15	13	12	12	13	12	13	293

r	r2	18^0.5	r*18^0.5	1-r^2		Hasil
0.426740407	0.182107375	4.243	1.810659549	0.817892625	0.573259593	3.158533363
0.577576271	0.333594349	4.243	2.450656119	0.666405651	0.422423729	5.801416803
0.577576271	0.333594349	4.243	2.450656119	0.666405651	0.422423729	5.801416803
0.499742997	0.249743063	4.243	2.120409535	0.750256937	0.500257003	4.23864038
0.473301568	0.224014375	4.243	2.008218554	0.775985625	0.526698432	3.812843238
0.631950139	0.399360978	4.243	2.681364438	0.600639022	0.368049861	7.285329298
0.450153185	0.20263789	4.243	1.909999963	0.79736211	0.549846815	3.47369469
0.577576271	0.333594349	4.243	2.450656119	0.666405651	0.422423729	5.801416803
0.367535855	0.135082604	4.243	1.559454631	0.864917396	0.632464145	2.465680692
0.290807633	0.084569079	4.243	1.233896787	0.915430921	0.709192367	1.739861911
0.714902098	0.51108501	4.243	3.033329601	0.48891499	0.285097902	10.63960688
0.290807633	0.084569079	4.243	1.233896787	0.915430921	0.709192367	1.739861911
0.61796622	0.381882249	4.243	2.622030672	0.618117751	0.38203378	6.863347722
0.538672318	0.290167866	4.243	2.285586643	0.709832134	0.461327682	4.954366994
0.496650207	0.246661428	4.243	2.10728683	0.753338572	0.503349793	4.186525673
0.499620568	0.249620712	4.243	2.119890068	0.750379288	0.500379432	4.236565157
0.103881504	0.010791367	4.243	0.440769222	0.989208633	0.896118496	0.491864886
0.547458413	0.299710714	4.243	2.322866045	0.700289286	0.452541587	5.132933878
0.623289025	0.388489209	4.243	2.644615333	0.611510791	0.376710975	7.020276839
0.547458413	0.299710714	4.243	2.322866045	0.700289286	0.452541587	5.132933878

KESIMPULAN PERHITUNGAN UJI COBA INSTRUMEN TES UNTUK KELAS X

No Item Pertanyaan	Koefisien Korelasi (r hitung)	Harha t hitung	Harga t tabel	Keputusan	Penafsiran Indeks Korelasi (r)
1	0.42674	3.158533	1.734	VALID	CUKUP TINGGI
2	0.577576	5.801417	1.734	VALID	CUKUP TINGGI
3	0.577576	5.801417	1.734	VALID	CUKUP TINGGI
4	0.499743	4.23864	1.734	VALID	CUKUP TINGGI
5	0.473302	3.812843	1.734	VALID	CUKUP TINGGI
6	0.63195	7.285329	1.734	VALID	TINGGI
7	0.450153	3.473695	1.734	VALID	CUKUP TINGGI
8	0.577576	5.801417	1.734	VALID	CUKUP TINGGI
9	0.367536	2.465681	1.734	VALID	RENDAH
10	0.290808	1.739862	1.734	VALID	RENDAH
11	0.714902	10.63961	1.734	VALID	TINGGI
12	0.290808	1.739862	1.734	VALID	RENDAH
13	0.617966	6.863348	1.734	VALID	TINGGI
14	0.538672	4.954367	1.734	VALID	CUKUP TINGGI
15	0.49665	4.186526	1.734	VALID	CUKUP TINGGI
16	0.499621	4.236565	1.734	VALID	CUKUP TINGGI
17	0.103882	0.491865	1.734	TIDAK VALID	SANGAT RENDAH
18	0.547458	5.132934	1.734	VALID	CUKUP TINGGI
19	0.623289	7.020277	1.734	VALID	TINGGI
20	0.547458	5.132934	1.734	VALID	CUKUP TINGGI

Data Reliabilitas Instrumen Dengan Metode Belah Dua (Split Half) Ganjil Genap
KELAS X

Responden	Item Ganjil (X)											Σx	x ²	Item Genap (Y)											ΣY	Y ²	XY
	1	3	5	7	9	11	13	15	17	19	2			4	6	8	10	12	14	16	18	20					
1	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	2	4	0	0	0	0	1	1	0	0	0	2	4	4			
2	1	1	0	0	0	1	1	1	1	1	7	49	1	0	0	1	1	1	1	1	1	8	64	56			
3	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	3	9	1	0	1	1	1	1	1	1	0	7	49	21			
4	1	1	0	0	0	0	1	1	0	1	5	25	1	0	0	1	0	0	1	0	1	5	25	25			
5	0	1	1	0	1	1	1	0	1	1	7	49	1	0	1	1	1	1	1	0	1	8	64	56			
6	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	9	81	1	1	1	1	1	1	1	0	1	9	81	81			
7	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	8	64	1	0	1	1	0	0	1	1	1	7	49	56			
8	1	1	0	1	1	1	1	0	0	0	6	36	1	1	0	1	0	0	0	0	0	3	9	18			
9	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	9	81	1	1	0	1	0	0	1	0	1	6	36	54			
10	0	0	1	1	0	0	1	1	1	0	5	25	0	1	0	0	1	1	0	1	1	6	36	30			
11	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	9	81	1	1	1	1	1	1	1	1	0	8	64	72			
12	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	9	81	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	90			
13	0	1	1	1	0	1	1	0	1	0	6	36	1	1	1	1	1	1	1	0	0	7	49	42			
14	1	1	0	0	1	1	1	1	0	1	7	49	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	70			
15	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	8	64	1	1	1	1	1	1	0	1	1	9	81	72			
16	1	1	1	0	1	1	1	1	0	0	7	49	1	1	1	1	1	1	0	0	0	6	36	42			
17	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	100			
18	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	100			
19	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	100			
20	1	1	1	0	1	1	1	0	1	0	7	49	1	1	1	1	1	1	1	1	0	8	64	56			
Total	15	18	14	12	14	16	18	13	12	12	144	1132	18	14	14	18	16	16	15	12	13	13	149	1211	1145		

Perhitungan Reliabilitas Instrumen Dengan Metode belah Dua (*Split half*)

Ganjil Genap

Tes Obyektif Kelas XI

Perhitungan Nilai r_b dan r_{11}

a. Perhitungan Nilai r_b

$$r_b = \frac{n(\sum xy) - (\sum x)(\sum y)}{\sqrt{(n \cdot \sum x^2 - (\sum x)^2) \cdot (n \cdot \sum y^2 - (\sum y)^2)}}$$

$$r_b = \frac{20(1080) - (144)(140)}{\sqrt{(20 \cdot 1132 - (144)^2) \cdot (20 \cdot 1062 - (140)^2)}}$$

$$r_b = \frac{21600 - 20160}{\sqrt{(22640 - 20736) \cdot (21240 - 19600)}}$$

$$r_b = \frac{1440}{\sqrt{1904 \cdot 1640}}$$

$$r_b = \frac{1440}{\sqrt{3122560}}$$

$$r_b = \frac{1440}{1767,076682}$$

$$= 0,814905213 = 0,815$$

b. Perhitungan Nilai r_{11}

$$r_{11} = \frac{2 \cdot r_b}{1 + r_b}$$

$$r_{11} = \frac{2 \cdot 0,815}{1 + 0,815}$$

$$r_{11} = \frac{1,63}{1,815}$$

$$= 0,898071625 = 0,898$$

$$r_{\text{tabel}} = dk = n - 2$$

$$= 20 - 2$$

$$= 18 = 0,468$$

Jika $r_{11} > r_{\text{tabel}}$ = Reliabilitas

$r_{11} < r_{\text{tabel}}$ = Tidak Reliabilitas

HASIL UJI COBA TES KELAS XI

Responden	No Item																				Total Skor
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	5
2	1	0	1	0	0	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14
3	1	1	1	0	1	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	8
4	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	0	0	1	1	1	9
5	0	1	1	0	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	14
6	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	17
7	0	1	1	0	0	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15
8	1	1	1	1	0	0	1	1	1	0	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	10
9	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	16
10	0	0	0	1	1	0	1	0	0	1	0	1	1	0	1	1	1	1	0	1	11
11	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	17
12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	19
13	0	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	0	0	1	0	0	0	12
14	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	17
15	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	0	1	0	1	1	1	16
16	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	0	1	0	0	0	0	0	12
17	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	19
18	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	19
19	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	20
20	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	0	14
Σ	15	17	18	14	14	14	12	8	14	16	16	18	18	15	13	12	12	13	12	13	284

r	r ²	18 ^{0.5}	r*18 ^{0.5}	1-r ²		Hasil
0.403389541	0.162723122	4.243	1.711581822	0.837276878	0.915028348	1.870523274
0.440263505	0.193831954	4.243	1.868038051	0.806168046	0.897868613	2.08052495
0.515700633	0.265947143	4.243	2.188117785	0.734052857	0.856768847	2.553918472
0.549969944	0.302466939	4.243	2.333522473	0.697533061	0.835184447	2.794020508
0.41383877	0.171262527	4.243	1.7559179	0.828737473	0.910350192	1.928837842
0.549969944	0.302466939	4.243	2.333522473	0.697533061	0.835184447	2.794020508
0.5246369	0.275243877	4.243	2.226034368	0.724756123	0.851326097	2.614784601
0.112058367	0.012557078	4.243	0.475463651	0.987442922	0.993701626	0.47847728
0.41383877	0.171262527	4.243	1.7559179	0.828737473	0.910350192	1.928837842
0.21210268	0.044987547	4.243	0.89995167	0.955012453	0.977247386	0.920904658
0.742359379	0.551097447	4.243	3.149830844	0.448902553	0.670001905	4.701226697
0.474111872	0.224782067	4.243	2.011656673	0.775217933	0.880464612	2.284767208
0.640466915	0.410197869	4.243	2.71750112	0.589802131	0.767985762	3.538478516
0.489830157	0.239933582	4.243	2.078349355	0.760066418	0.871817881	2.383926047
0.533625655	0.28475634	4.243	2.264173654	0.71524366	0.845720793	2.67721176
0.473701279	0.224392902	4.243	2.009914526	0.775607098	0.880685584	2.282215767
0.14261974	0.02034039	4.243	0.605135556	0.97965961	0.989777556	0.61138541
0.559783775	0.313357875	4.243	2.375162558	0.686642125	0.828638718	2.866342722
0.626508143	0.392512453	4.243	2.658274051	0.607487547	0.779414875	3.410602155
0.559783775	0.313357875	4.243	2.375162558	0.686642125	0.828638718	2.866342722

KESIMPULAN PERHITUNGAN UJI COBA INSTRUMEN TES UNTUK KELAS XI

No Item Pertanyaan	Koefisien Korelasi (r hitung)	Harha t hitung	Harga t tabel	Keputusan	Penafsiran Indeks Korelasi (r)
1	0.40339	1.870523	1.734	VALID	CUKUP TINGGI
2	0.440264	2.080525	1.734	VALID	CUKUP TINGGI
3	0.515701	2.553918	1.734	VALID	CUKUP TINGGI
4	0.54997	2.794021	1.734	VALID	CUKUP TINGGI
5	0.413839	1.928838	1.734	VALID	CUKUP TINGGI
6	0.54997	2.794021	1.734	VALID	CUKUP TINGGI
7	0.524637	2.614785	1.734	VALID	CUKUP TINGGI
8	0.112058	0.478477	1.734	TIDAK VALID	SANGAT RENDAH
9	0.413839	1.928838	1.734	VALID	CUKUP TINGGI
10	0.212103	0.920905	1.734	TIDAK VALID	RENDAH
11	0.742359	4.701227	1.734	VALID	TINGGI
12	0.474112	2.284767	1.734	VALID	CUKUP TINGGI
13	0.640467	3.538479	1.734	VALID	TINGGI
14	0.48983	2.383926	1.734	VALID	CUKUP TINGGI
15	0.533626	2.677212	1.734	VALID	CUKUP TINGGI
16	0.473701	2.282216	1.734	VALID	CUKUP TINGGI
17	0.14262	0.611385	1.734	TIDAK VALID	SANGAT RENDAH
18	0.559784	2.866343	1.734	VALID	CUKUP TINGGI
19	0.626508	3.410602	1.734	VALID	TINGGI
20	0.559784	2.866343	1.734	VALID	CUKUP TINGGI

**Data Reliabilitas Instrumen Dengan Metode Belah Dua (Split Half) Ganjil Genap
(TES KELAS XI)**

Responden	Item Ganjil (X)										ΣX	X^2	Item Genap (Y)										ΣY	Y^2	XY
	1	3	5	7	9	11	13	15	17	19			2	4	6	8	10	12	14	16	18	20			
1	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	2	4	0	0	0	1	1	1	0	0	0	0	3	9	6
2	1	1	0	0	0	1	1	1	1	1	7	49	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	7	49	49
3	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	3	9	1	0	1	0	1	0	1	1	0	0	5	25	15
4	1	1	0	0	0	0	1	1	0	1	5	25	1	0	0	0	0	0	1	0	1	1	4	16	20
5	0	1	1	0	1	1	1	0	1	1	7	49	1	0	1	0	1	1	1	0	1	1	7	49	49
6	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	9	81	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	8	64	72
7	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	8	64	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	7	49	56
8	1	1	0	1	1	1	1	0	0	0	6	36	1	1	0	1	0	1	0	0	0	0	4	16	24
9	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	9	81	1	1	0	1	0	1	1	0	1	1	7	49	63
10	0	0	1	1	0	0	1	1	1	0	5	25	0	1	0	0	1	1	0	1	1	1	6	36	30
11	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	9	81	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	8	64	72
12	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	9	81	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	90
13	0	1	1	1	0	1	1	0	1	0	6	36	1	1	1	0	1	1	1	0	0	0	6	36	36
14	1	1	0	0	1	1	1	1	0	1	7	49	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	70
15	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	8	64	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	8	64	64
16	1	1	1	0	1	1	1	1	0	0	7	49	1	1	1	0	1	1	0	0	0	0	5	25	35
17	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	9	81	90
18	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	9	81	90
19	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	100
20	1	1	1	0	1	1	1	0	1	0	7	49	1	1	1	0	1	1	1	1	0	0	7	49	49
Total	15	18	14	12	14	16	18	13	12	12	144	1132	17	14	14	8	16	18	15	12	13	13	140	1062	1080

Perhitungan Reliabilitas Instrumen Dengan Metode belah Dua (*Split half*)

Ganjil Genap

Tes Obyektif Kelas X

Perhitungan Nilai r_b dan r_{11}

a. Perhitungan Nilai r_b

$$r_b = \frac{n(\sum xy) - (\sum x)(\sum y)}{\sqrt{(n \cdot \sum x^2 - (\sum x)^2) \cdot (n \cdot \sum y^2 - (\sum y)^2)}}$$

$$r_b = \frac{20(1145) - (144)(149)}{\sqrt{(20 \cdot 1132 - (144)^2) \cdot (20 \cdot 1211 - (149)^2)}}$$

$$r_b = \frac{22900 - 21456}{\sqrt{(22640 - 20736) \cdot (24220 - 22201)}}$$

$$r_b = \frac{1444}{\sqrt{1904 \cdot 2019}}$$

$$r_b = \frac{1444}{\sqrt{3844176}}$$

$$r_b = \frac{1444}{1960,657033}$$

$$= 0,736487807 = 0,736$$

b. Perhitungan Nilai r_{11}

$$r_{11} = \frac{2 \cdot r_b}{1 + r_b}$$

$$r_{11} = \frac{2 \cdot 0,736}{1 + 0,736}$$

$$r_{11} = \frac{1,472}{1,736}$$

$$= 0,847926267 = 0,848$$

$$r_{\text{tabel}} = dk = n - 2$$

$$= 20 - 2$$

$$= 18 = 0,468$$

Jika $r_{11} > r_{\text{tabel}}$ = Reliabilitas

$r_{11} < r_{\text{tabel}}$ = Tidak Reliabilitas

SURAT IJIN



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK

Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281
Telp. (0274) 586168 psw. 276,289,292 (0274) 586734 Fax. (0274) 586734
website : <http://ft.uny.ac.id> e-mail: ft@uny.ac.id ; teknik@uny.ac.id



Certificate No. QSC 00502

Nomor : 0725/UN34.15/PL/2012
Lamp. : 1 (satu) bendel
Hal : Permohonan Ijin Penelitian

26 Maret 2012

Yth.

1. Gubernur Provinsi DIY c.q. Ka. Biro Administrasi Pembangunan Setda Provinsi DIY
2. Walikota Yogyakarta c.q. Kepala Dinas Perijinan Kota Yogyakarta
3. Kepala Dinas Pendidikan, Pemuda dan Olahraga Propinsi DIY
4. Kepala Dinas Pendidikan Kota Yogyakarta
5. Kepala SMA N 11 YOGYAKARTA

Dalam rangka pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi kami mohon dengan hormat bantuan Saudara memberikan ijin untuk melaksanakan penelitian dengan judul **"EVALUASI PELAKSANAAN PROGRAM PEMBELAJARAN KETERAMPILAN MEMASAK DI SMA N 11 YOGYAKARTA"**, bagi mahasiswa Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta tersebut di bawah ini:

No.	Nama	NIM	Jurusan/Prodi	Lokasi Penelitian
1	Dwianti Puspitasari	10511247003	Pend. Teknik Boga - S1	SMA N 11 YOGYAKARTA

Dosen Pembimbing/Dosen Pengampu : Sutriyati Purwanti, M.Si
NIP :

Adapun pelaksanaan penelitian dilakukan mulai tanggal 26 Maret 2012 sampai dengan selesai.

Demikian permohonan ini, atas bantuan dan kerjasama yang baik selama ini, kami mengucapkan terima kasih.

Dekan
u.p. Wakil Dekan I,



Dr. Sunarto Soenarto
NIP 19580630 198601 1 001

Tembusan:
Ketua Jurusan



**PEMERINTAH PROVINSI DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA
SEKRETARIAT DAERAH**

Kompleks Kepatihan, Danurejan, Telepon (0274) 562811 - 562814 (Hunting)
YOGYAKARTA 55213

SURAT KETERANGAN / IJIN

070/2697/N/3/2012

Membaca Surat : Dekan Fak. Teknik UNY Nomor : 0725/UN.34.15/PL/2012
Tanggal : 26 Maret 2012 Perihal : Ijin Penelitian

- Mengingat :
1. Peraturan Pemerintah Nomor 41 Tahun 2006, tentang Perizinan bagi Perguruan Tinggi Asing, Lembaga Penelitian dan Pengembangan Asing, Badan Usaha Asing dan Orang Asing dalam melakukan Kegiatan Penelitian dan Pengembangan di Indonesia;
 2. Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 33 Tahun 2007, tentang Pedoman penyelenggaraan Penelitian dan Pengembangan di Lingkungan Departemen Dalam Negeri dan Pemerintah Daerah;
 3. Peraturan Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor 37 Tahun 2008, tentang Rincian Tugas dan Fungsi Satuan Organisasi di Lingkungan Sekretariat Daerah dan Sekretariat Dewan Perwakilan Rakyat Daerah.
 4. Peraturan Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor 18 Tahun 2009 tentang Pedoman Pelayanan Perizinan, Rekomendasi Pelaksanaan Survei, Penelitian, Pendataan, Pengembangan, Pengkajian, dan Studi Lapangan di Daerah Istimewa Yogyakarta.

DIIJINKAN untuk melakukan kegiatan survei/penelitian/pendataan/pengembangan/pengkajian/studi lapangan kepada:

Nama : DWIANTI PUSPITASARI NIP/NIM : 10511247003
Alamat : Karangmalang Yogyakarta
Judul : EVALUASI PELAKSANAAN PROGRAM PEMBELAJARAN KETERAMPILAN MEMASAK DI SMA N 11 YOGYAKARTA
Lokasi : SMA N 11 Kota/Kab. KOTA YOGYAKARTA
Waktu : 26 Maret 2012 s/d 26 Juni 2012

Dengan Ketentuan

1. Menyerahkan surat keterangan/ijin survei/penelitian/pendataan/pengembangan/pengkajian/studi lapangan *) dari Pemerintah Provinsi DIY kepada Bupati/Walikota melalui institusi yang berwenang mengeluarkan ijin dimaksud;
2. Menyerahkan soft copy hasil penelitiannya baik kepada Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta melalui Biro Administrasi Pembangunan Setda Provinsi DIY dalam compact disk (CD) maupun mengunggah (upload) melalui website adbang.jogjapro.go.id dan menunjukkan cetakan asli yang sudah disahkan dan dibubuhi cap institusi;
3. Ijin ini hanya dipergunakan untuk keperluan ilmiah, dan pemegang ijin wajib mentaati ketentuan yang berlaku di lokasi kegiatan;
4. Ijin penelitian dapat diperpanjang maksimal 2 (dua) kali dengan menunjukkan surat ini kembali sebelum berakhir waktunya setelah mengajukan perpanjangan melalui website adbang.jogjapro.go.id;
5. Ijin yang diberikan dapat dibatalkan sewaktu-waktu apabila pemegang ijin ini tidak memenuhi ketentuan yang berlaku.

Dikeluarkan di Yogyakarta

Pada tanggal 26 Maret 2012

A.n Sekretaris Daerah

Asisten Perekonomian dan Pembangunan

Ub.

B. Kepala Biro Administrasi Pembangunan



Drs. Sugeng Irianto, M.Kes.
NIP. 19620226 198803 1 008

Tembusan:

1. Yth. Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta (sebagai laporan);
2. Walikota Yogyakarta c.q Ka. Dinas Perizinan
3. Ka. Dinas Pendidikan, Pemuda & OR Prov. DIY
4. Dekan Fak. Teknik UNY
5. Yang bersangkutan



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PERIZINAN

Jl. Kenari No. 56 Yogyakarta 55165 Telepon 514448, 515865, 515866, 562682

EMAIL : perizinan@jogja.go.id EMAIL INTRANET : perizinan@intra.jogja.go.id

SURAT IZIN

NOMOR : 070/0833
2036/34

Dasar : Surat izin / Rekomendasi dari Gubernur Kepala Daerah Istimewa Yogyakarta
Nomor : 070/2697/N/3/2012 Tanggal : 26/03/2012

Mengingat : 1. Peraturan Daerah Kota Yogyakarta Nomor 10 Tahun 2008 tentang Pembentukan, Susunan, Kedudukan dan Tugas Pokok Dinas Daerah
2. Peraturan Walikota Yogyakarta Nomor 85 Tahun 2008 tentang Fungsi, Rincian Tugas Dinas Perizinan Kota Yogyakarta;
3. Peraturan Walikota Yogyakarta Nomor 29 Tahun 2007 tentang Pemberian Izin Penelitian, Praktek Kerja Lapangan dan Kuliah Kerja Nyata di Wilayah Kota Yogyakarta;
4. Peraturan Walikota Yogyakarta Nomor 18 Tahun 2011 tentang Penyelenggaraan Perizinan pada Pemerintah Kota Yogyakarta;
5. Keputusan Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor: 38/I.2/2004 tentang Pemberian izin/Rekomendasi Penelitian/Pendataan/Survei/KKN/PKL di Daerah Istimewa Yogyakarta.

Dijinkan Kepada : Nama : DWIANTI PUSPITASARI NO MHS / NIM : 10511247003
Pekerjaan : Mahasiswa Fak. Teknik - UNY
Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta
Penanggungjawab : Sutriyati Purwanti, M.Si.
Keperluan : Melakukan Penelitian dengan judul Proposal : EVALUASI PELAKSANAAN PROGRAM PEMBELAJARAN KETERAMPILAN MEMASAK DI SMA N 11 YOGYAKARTA

Lokasi/Responden : Kota Yogyakarta
Waktu : 27/03/2012 Sampai 27/06/2012
Lampiran : Proposal dan Daftar Pertanyaan
Dengan Ketentuan : 1. Wajib Memberi Laporan hasil Penelitian kepada Walikota Yogyakarta (Cq. Dinas Perizinan Kota Yogyakarta)
2. Wajib Menjaga Tata tertib dan mentaati ketentuan-ketentuan yang berlaku setempat
3. Izin ini tidak disalahgunakan untuk tujuan tertentu yang dapat mengganggu kestabilan Pemerintah dan hanya diperlukan untuk keperluan ilmiah
4. Surat izin ini sewaktu-waktu dapat dibatalkan apabila tidak dipenuhinya ketentuan -ketentuan tersebut diatas
Kemudian diharap para Pejabat Pemerintah setempat dapat memberi bantuan seperlunya

Tanda tangan
Pemegang Izin

DWIANTI PUSPITASARI

Dikeluarkan di : Yogyakarta
pada Tanggal : 20-3-2012

An. Kepala Dinas Perizinan
Sekretaris

Drs. HARDONO
NIP 195604101985031013

Tembusan Kepada :

- Yth. 1. Walikota Yogyakarta (sebagai laporan)
2. Ka. Biro Administrasi Pembangunan Setda Prop. DIY
3. Ka. Dinas Pendidikan Kota Yogyakarta
4. Kepala SMA Negeri 11 Yogyakarta
5. Ybs.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SEKOLAH MENENGAH ATAS NEGERI 11 YOGYAKARTA
Jalan AM. Sangaji 50 Telp./Fax. (0274) 565898 Yogyakarta
Website : www.sma11Jogja.sch.id Email : sma11Jogja@yahoo.co.id



SURAT KETERANGAN PENELITIAN
NO : 070/902

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Dra. Dwi Rini Wulandari, MM
NIP : 19570912 197903 2 003
Pangkat/ Golongan : Pembina/ IV a
Jabatan : PLT. Kepala Sekolah
Unit Kerja : SMA Negeri 11 Yogyakarta

Menerangkan bahwa :

Nama : Dwianti Puspitasari
NIM : 10511247003
Prodi : Pendidikan Teknik Boga
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana
Fakultas : Teknik UNY

Nama tersebut diatas adalah Mahasiswa Universitas Negeri Yogyakarta, yang telah melaksanakan Penelitian di SMA Negeri 11 Yogyakarta, pada tanggal 2 April 2012 s.d. 30 April 2012 dengan judul :

"EVALUASI PELAKSANAAN PROGRAM PEMBELAJARAN KETERAMPILAN MEMASAK DI SMA NEGERI 11 YOGYAKARTA"

Demikian surat keterangan penelitian ini diberikan kepada yang bersangkutan agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 3 Mei 2012
PLT. Kepala Sekolah,



Dra. Dwi Rini Wulandari, MM.
NIP. 19570912 197903 2 003

HASIL PERHITUNGAN ANGKET MEDIA DAN METODE PEMBELAJARAN KELAS XI

No Item	Siswa																														Jumlah	Persentase					
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30							
1	2	2	2	2	3	2	3	2	4	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	1	4	2	2	2	3	2	3	2	2	69	58%					
2	2	2	3	2	3	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2	3	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	69	58%					
3	3	2	2	2	2	2	4	2	1	2	2	2	2	2	2	2	3	3	2	2	1	2	2	3	2	2	3	2	2	2	65	54%					
4	3	2	2	3	3	2	4	3	1	3	3	3	3	2	2	3	3	2	3	3	1	3	2	3	3	3	3	3	3	2	79	66%					
5	2	2	2	2	3	3	3	3	3	2	3	2	3	2	2	1	3	3	3	3	2	2	3	2	3	3	2	3	2	2	74	62%					
6	3	3	3	3	3	2	3	3	2	4	3	3	3	2	2	2	3	2	1	3	3	2	2	2	3	2	3	3	3	3	79	66%					
7	2	2	2	2	3	2	4	2	1	2	2	1	3	2	2	3	2	2	2	4	2	2	4	3	2	2	2	3	2	2	69	58%					
8	3	4	4	4	4	2	4	4	1	4	3	3	3	4	3	3	3	2	3	4	4	2	4	4	3	3	4	3	3	2	97	81%					
9	2	2	2	2	4	2	4	3	3	4	3	3	2	4	3	2	3	2	3	3	4	2	3	2	3	3	2	3	3	2	83	69%					
10	2	2	2	2	2	3	3	2	2	2	2	1	3	1	2	2	2	3	3	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	3	63	53%					
11	2	2	2	2	3	2	4	2	2	3	2	1	3	1	3	2	3	2	2	2	1	2	2	3	2	2	2	3	2	4	68	57%					
12	2	2	2	2	2	4	4	4	3	3	3	4	3	4	3	2	2	1	2	4	3	3	3	3	2	2	2	2	2	4	82	68%					
13	3	3	3	3	3	2	4	2	2	3	2	3	2	4	3	2	3	1	2	4	2	2	3	2	3	2	3	3	2	4	80	67%					
14	4	4	4	4	3	4	4	3	3	4	3	2	2	4	3	4	4	2	3	3	2	2	3	3	3	2	4	3	2	4	95	79%					
15	2	2	2	2	3	2	4	2	3	3	2	3	3	2	3	3	3	2	3	3	2	2	2	3	3	2	2	3	3	3	77	64%					
Jumlah	37	36	37	37	44	36	56	39	32	45	36	36	37	38	36	38	40	31	38	46	30	34	39	40	37	36	38	42	36	42	1149						
Prosentase	62%	60%	62%	62%	73%	60%	93%	65%	53%	75%	60%	60%	62%	63%	60%	63%	67%	52%	63%	77%	50%	57%	65%	67%	62%	60%	63%	70%	60%	70%							
MEAN			38.3																																		
MODUS			36																																		
MEDIAN			37																																		
STANDAR DEVIASI			4.94905																																		
MAKSIMAL			56																																		
MINIMAL			30																																		

ANALISIS DESKRIPTIF

“EVALUASI PELAKSANAAN PROGRAM PEMBELAJARAN

KETERAMPILAN MEMASAK DI SMA N 11 YOGYAKARTA”

ANGKET MEDIA DAN METODE PEMBELAJARAN DALAM KBM

A. Jumlah Kelas Interval

$$\begin{aligned}
 K &= 1 + 3,3 \log n \\
 &= 1 + 3,3 \log 50 \\
 &= 1 + 3,3 (1,699) \\
 &= 1 + 5,607 \\
 &= 6,607 \text{ atau } 7
 \end{aligned}$$

B. Rentang Data

$$\begin{aligned}
 \text{Rentang Data} &= \text{data tertinggi} - \text{data terendah} \\
 &= 56 - 30 \\
 &= 26
 \end{aligned}$$

C. Panjang Kelas

$$\text{Panjang Kelas} = 26/7 = 3,714 \quad 4 \longrightarrow$$

Kelas Interval	Frekwensi		
	Absolute	Relative %	Komulatif
30 - 33	6	12%	6
34 - 37	15	30%	21
38 - 41	14	28%	35
42 - 45	11	22%	46
46 - 49	3	6%	49
50 - 53	0	0%	49
54 - 57	1	2%	50
	50	100%	

Pengelompokan Kategori Media dan Metode dalam KBM Pada Mata Pelajaran
Keterampilan Memasak di SMA N 11 Yogyakarta

Mi + 1,5 (SDi) ke atas : Sangat Baik

Mi s/d Mi + 1,5 (SDi) : Baik

Mi - 1,5 (SDi) s/d Mi : Cukup Baik

Mi - 1,5 (SDi) ke bawah : Kurang Baik

$$\begin{aligned}\mathbf{M\ Ideal} &= \frac{1}{2} (\text{ skor tertinggi} + \text{ skor terendah}) \\ &= \frac{1}{2} (15 \times 4) + (15 \times 1) \\ &= \frac{1}{2} (60 + 15) \\ &= \frac{1}{2} (75) \\ &= 37,5\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\mathbf{SD\ Ideal} &= \frac{1}{6} (\text{ skor tertinggi} + \text{ skor terendah}) \\ &= \frac{1}{6} (15 \times 4) + (15 \times 1) \\ &= \frac{1}{6} (60 + 15) \\ &= \frac{1}{6} (75) \\ &= 12,5\end{aligned}$$

Kategori Sangat Baik $= MI + 1,5 (SDi) \text{ ke atas}$
 $= 37,5 + 1,5 (12,5)$
 $= 37,5 + 18,75$
 $= >56,25$

Kategori Baik $= Mi \text{ s/d } MI + 1,5 (SDi)$
 $= 37,5 \text{ s/d } 37,5 + 1,5 (12,5)$
 $= 37,5 \text{ s/d } 37,5 + 18,75$
 $= 37,5 \text{ s/d } 56,25$

Kategori Cukup Baik $= Mi - 1,5 (SDi) \text{ s/d } Mi$
 $= 37,5 - 1,5 (12,5) \text{ s/d } 37,5$
 $= 37,5 - 18,75 \text{ s/d } 37,5$
 $= 18,75 \text{ s/d } 37,5$

Kategori Kurang Baik $= Mi - 1,5 (SDi) \text{ ke bawah}$
 $= 37,5 - 1,5 (12,5)$
 $= 37,5 - 18,75$
 $= < 18,75$

Tabel Distribusi Frekuensi Kategori Media dan Metode Pembelajaran dalam KBM pada Mata Pelajaran Keterampilan Memasak :

Mata Pelajaran Keterampilan Memasak

No.	Skor	Kategori	Frekuensi	
			Absolute	Relatif %
1.	>56,25	Sangat Baik	0	0%
2.	37,5 s/d 56,25	Baik	29	58%
3.	18,75 s/d 37,5	Cukup Baik	21	42%
4.	< 18,75	Kurang Baik	0	0%

Nilai ketercapaian media dan metode pembelajaran dalam KBM pada mata pelajaran Keterampilan Memasak :

$$M / \text{Skor Tertinggi} \times 100 = 38/56 \times 100 = 67,857$$

HASIL PERHITUNGAN ANGKET MINAT SISWA

No Item	Siswa																																																		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	
1	2	4	2	2	3	2	3	4	3	3	2	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	2	3	2	2	3	3	3	2	4	3	4	2	3	3	3	3	3	4	2	3	3	3	3	3	4	3	4	
2	2	3	2	2	3	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	2	2	2	2	2	2	3	3	3	2	3	3	4	3	3	3	2	3	3	2	2	3	2	3	4	3	3	2	4	
3	2	3	3	2	3	2	2	3	4	3	2	3	2	3	3	2	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	4	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	3	
4	2	3	3	2	3	2	2	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	2	3	2	3	2	3	3	2	3	4	4	3	4	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	4	3		
5	2	2	2	2	2	1	2	3	2	2	2	2	2	2	3	3	2	3	3	3	2	3	2	2	2	1	1	3	3	3	2	2	2	4	4	3	3	2	2	2	2	2	3	4	3	3	3	3	4	3	
6	2	2	2	2	2	1	3	2	2	2	2	3	3	2	3	3	2	3	3	3	2	3	2	1	2	1	1	3	3	3	2	2	2	3	3	4	2	3	3	3	3	2	2	3	3	3	3	3	3	3	
7	2	4	2	2	2	2	3	3	3	3	2	4	3	3	3	4	3	3	4	3	3	3	2	2	3	1	2	3	3	3	2	4	3	3	2	3	3	3	2	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
8	2	3	2	2	2	4	3	2	2	3	3	3	2	4	2	4	3	3	3	3	3	2	2	1	3	2	3	3	3	3	1	3	3	3	2	3	2	3	3	3	3	2	2	3	3	3	2	3	3	3	
9	2	4	3	2	3	4	4	3	2	3	4	4	3	3	2	4	3	3	3	3	2	3	4	1	3	2	4	3	2	2	3	4	4	2	3	4	2	3	4	4	4	3	3	2	3	3	2	3	3	3	
10	2	2	3	2	3	2	2	3	3	2	3	2	3	3	4	4	3	3	3	3	3	2	2	3	2	3	2	2	2	3	2	3	2	2	3	2	3	3	4	3	2	2	4	4	2	3	3	2	3	3	
11	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	3	3	3	3	3	3	4	3	3	4	4	4	4	4	4	3	2	3	4	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	3	4	4	3	3	
12	2	3	3	3	3	2	2	2	4	3	2	3	3	2	3	3	3	3	3	3	4	4	3	2	2	3	2	3	2	3	3	2	4	3	4	2	2	3	3	4	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	
13	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2	4	3	3	4	3	4	3	4	3	2	2	2	1	1	1	3	3	3	2	3	2	4	2	2	2	2	3	3	3	2	2	3	3	4	2	3	3	3
14	2	4	2	2	2	4	2	3	2	2	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	2	3	3	2	3	2	1	3	2	2	3	4	3	2	3	3	2	3	3	3	4	2	3	2	3	3	3	3	3		
15	2	3	2	2	2	2	2	3	3	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	2	3	2	2	3	3	2	3	3	3	3	2	3	2	3	4	3	4	4	3	4	3	3	3	3	3		
16	2	4	4	2	3	4	4	3	4	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	4	4	4	4	4	4	3	4	4	3	3	3		
17	2	4	4	2	2	4	3	3	4	2	3	4	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	2	3	3	3	3	3	3	2	3	4	4	3	3	4	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3		
18	2	3	4	4	3	4	3	3	3	4	4	3	3	3	3	4	3	3	4	3	2	2	4	3	2	2	3	3	2	3	3	1	3	3	2	3	3	3	3	3	2	2	3	3	3	4	4	3	3		
19	2	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	3	3	4	4	3	4	3	3	1	4	2	3	3	4	4	3	3	4	2	3	3	3	4	4	4	3	4	4	3	3	3	4	4	3	3	3		
20	2	4	3	4	4	3	3	3	2	3	3	4	4	3	3	3	4	4	3	3	2	3	2	2	2	1	2	3	1	3	2	2	3	2	2	3	3	3	4	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3		
21	2	4	4	3	3	3	4	4	4	4	3	4	4	4	3	3	4	4	4	3	3	3	3	2	3	3	3	4	3	3	2	4	3	3	4	3	3	4	4	4	4	3	4	3	4	3	3	4	4		
22	2	3	4	3	3	3	2	4	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	2	3	3	3	3	3	3	2	3	3	2	3	3	3	4	3	4	3	4	3	4	3	3	3	3			
23	2	3	3	3	4	2	2	3	2	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	2	3	2	2	2	3	3	2	3	3	2	3	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
24	2	2	3	2	2	2	3	2	1	1	2	2	2	3	2	3	3	2	3	3	2	2	2	1	2	2	1	2	3	2	2	3	2	1	1	3	2	2	2	2	1	2	4	3	2	2	2	2	3		
25	2	3	4	4	4	2	4	3	3	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	4	3	3	2	2	3	2	4	3	3	3	4	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
Jumlah	50	80	74	64	71	67	70	73	71	69	71	82	72	75	73	79	77	76	79	77	67	66	68	50	67	55	63	74	68	69	62	71	74	72	70	79	68	78	80	79	80	63	77	77	78	77	75	75	77	78	
MEAN							71.74																																												
MODUS							77																																												
MEDIAN							73																																												
STANDAR DEVIASI							7.244																																												
MAKSIMAL							82																																												
MINIMAL							50																																												

Tabel Distribusi Frekuensi Kategori Media dan Metode Pembelajaran dalam KBM pada

Mata Pelajaran Keterampilan Memasak :

Mata Pelajaran Keterampilan Memasak

No.	Skor	Kategori	Frekuensi	
			Absolute	Relatif %
1.	>56,25	Sangat Baik	0	0%
2.	37,5 s/d 56,25	Baik	29	58%
3.	18,75 s/d 37,5	Cukup Baik	21	42%
4.	< 18,75	Kurang Baik	0	0%

Nilai ketercapaian media dan metode pembelajaran dalam KBM pada mata pelajaran

Keterampilan Memasak :

$$M / \text{Skor Tertinggi} \times 100 = 38/56 \times 100 = 67,857$$

ANALISIS DESKRIPTIF
“EVALUASI PELAKSANAAN PROGRAM PEMBELAJARAN
KETERAMPILAN MEMASAK DI SMA N 11 YOGYAKARTA”
ANGKET MINAT SISWA TERHADAP PEMBELAJARAN
KETERAMPILAN MEMASAK

A. Jumlah Kelas Interval

$$\begin{aligned}
 K &= 1 + 3,3 \log n \\
 &= 1 + 3,3 \log 50 \\
 &= 1 + 3,3 (1,699) \\
 &= 1 + 5,607 \\
 &= 6,607 \text{ atau } 7
 \end{aligned}$$

B. Rentang Data

$$\begin{aligned}
 \text{Rentang Data} &= \text{data tertinggi} - \text{data terendah} \\
 &= 82 - 50 \\
 &= 32
 \end{aligned}$$

C. Panjang Kelas

$$\text{Panjang Kelas} = 32 / 7 = 4,571 \quad 5 \rightarrow$$

Kelas Interval	Frekwensi		
	Absolute	Relative %	Komulatif
50 - 54	2	4%	2
55 - 59	1	2%	3
60 - 64	4	8%	7
65 - 69	9	18%	16
70 - 74	13	26%	29
75 - 79	17	34%	46
80 - 84	4	8%	50
	50	100%	

Pengelompokan Kategori Tentang Minat Siswa Terhadap Mata Pelajaran Keterampilan Memasak di SMA N 11 Yogyakarta

Mi + 1,5 (SDi) ke atas : Sangat Baik
Mi s/d Mi + 1,5 (SDi) : Baik
Mi - 1,5 (SDi) s/d Mi : Cukup Baik
Mi - 1,5 (SDi) ke bawah : Kurang Baik

$$\begin{aligned}
 M \text{ Ideal} &= \frac{1}{2} (\text{ skor tertinggi} + \text{ skor terendah}) \\
 &= \frac{1}{2} (25 \times 4) + (25 \times 1) \\
 &= \frac{1}{2} (100 + 25) \\
 &= \frac{1}{2} (125) \\
 &= 62,5
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 SD \text{ Ideal} &= \frac{1}{6} (\text{ skor tertinggi} + \text{ skor terendah}) \\
 &= \frac{1}{6} (25 \times 4) + (25 \times 1) \\
 &= \frac{1}{6} (100 + 25) \\
 &= \frac{1}{6} (125) \\
 &= 20,833
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \textbf{Kategori Sangat Baik} &= MI + 1,5 (SDi) \text{ ke atas} \\
 &= 62,5 + 1,5 (20,833) \\
 &= 62,5 + 31,249 \\
 &= >93,749
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \textbf{Kategori Baik} &= Mi \text{ s/d } Mi + 1,5 (SDi) \\
 &= 62,5 \text{ s/d } 62,5 + 1,5 (20,833) \\
 &= 62,5 \text{ s/d } 62,5 + 31,249 \\
 &= 62,5 \text{ s/d } 93,749
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \textbf{Kategori Cukup Baik} &= Mi - 1,5 (SDi) \text{ s/d } Mi \\
 &= 62,5 - 1,5 (20,833) \text{ s/d } 62,5 \\
 &= 62,5 - 31,249 \text{ s/d } 62,5 \\
 &= 31,251 \text{ s/d } 62,5
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \textbf{Kategori Kurang Baik} &= Mi - 1,5 (SDi) \text{ ke bawah} \\
 &= 62,5 - 1,5 (20,833) \\
 &= 62,5 - 31,249 \\
 &= < 31,251
 \end{aligned}$$

Tabel Distribusi Frekuensi Kategori Minat Siswa Terhadap Mata Pelajaran Keterampilan Memasak

No.	Skor	Kategori	Frekuensi	
			Absolute	Relatif %
1.	>93,749	Sangat Baik	0	0%
2.	62,5 s/d 93,749	Baik	47	94%
3.	31,251 s/d 62,5	Cukup Baik	3	6%
4.	< 31,251	Kurang Baik	0	0%

Nilai ketercapaian minat siswa terhadap mata pelajaran Keterampilan Memasak :

$$M / \text{Skor Tertinggi} \times 100 = 73/82 \times 100 = 89,024$$

DAFTAR NILAI TES KELAS X

NO	NAMA	NILAI	URUT	FREKWENSI
1	Anjas Bella	80	75	15
2	Belva Radwiska Jelita P	75	75	
3	Bima Adi P	75	75	
4	Firyal Magi A J	80	75	
5	Herdetya P	75	75	
6	Liestianti L.H	75	75	
7	M. Kevin	75	75	
8	Mery Nurfitriyani	75	75	
9	Mita Widyana	75	75	
10	M. Yunus Rifky	75	75	
11	Nareswara	80	75	
12	Novian Khoirul Anam	75	75	
13	Reditya Eriningtyas	75	75	
14	Rio Johariansyah	75	75	
15	Rizky Putri Deemawanti	80	75	
16	Puji Lestari Cahyaningsih	75	80	5
17	Puri Sarwo Kusumawati	75	80	
18	Taufik Ahmad	75	80	
19	Wandha Kusumaning W	75	80	
20	Wisni Pratiwi	80	80	
Σ		1525		20
MEAN		76.25		
MODUS		75		
MEDIAN		75		
STANDAR DEVIASI		2.221308292		
NILAI TERTINGGI		80		
NILAI TERENDAH		75		

ANALISIS DESKRIPTIF
“EVALUASI PELAKSANAAN PROGRAM PEMBELAJARAN
KETERAMPILAN MEMASAK DI SMA N 11 YOGYAKARTA”
HASIL TES UNTUK KELAS X

A. Jumlah Kelas Interval

$$\begin{aligned} K &= 1 + 3,3 \log n \\ &= 1 + 3,3 \log 20 \\ &= 1 + 3,3 (1,301) \\ &= 1 + 4,601 \\ &= 5,601 \text{ atau } 6 \end{aligned}$$

B. Rentang Data

$$\begin{aligned} \text{Rentang Data} &= \text{data tertinggi} - \text{data terendah} \\ &= 80 - 75 \\ &= 5 \end{aligned}$$

C. Panjang Kelas

$$\text{Panjang Kelas} = 5/6 = 0,833 \quad \rightarrow \quad 1$$

Kelas Interval	Frekwensi		
	Absolute	Relative %	Kumulatif
75	15	75%	15
76	0	0%	15
77	0	0%	15
78	0	0%	15
79	0	0%	15
80	5	25%	20
	20	100%	

Pengelompokan Kategori Tes untuk Kelas X Pada Mata Pelajaran Keterampilan Memasak di SMA N 11 Yogyakarta

Mi + 1,5 (SDi) ke atas : Sangat Baik

Mi s/d Mi + 1,5 (SDi) : Baik

Mi - 1,5 (SDi) s/d Mi : Cukup Baik

Mi - 1,5 (SDi) ke bawah : Kurang Baik

$$\begin{aligned}\text{M Ideal} &= \frac{1}{2} (\text{skor tertinggi} + \text{skor terendah}) \\ &= \frac{1}{2} (100 \times 1) + (0 \times 0) \\ &= \frac{1}{2} (100 + 0) \\ &= \frac{1}{2} (100) \\ &= 50\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{SD Ideal} &= \frac{1}{6} (\text{skor tertinggi} + \text{skor terendah}) \\ &= \frac{1}{6} (100 \times 1) + (0 \times 0) \\ &= \frac{1}{6} (100 + 0) \\ &= \frac{1}{6} (100) \\ &= 16.667\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Kategori Sangat Baik} &= \text{MI} + 1,5 (\text{SDi}) \text{ ke atas} \\ &= 50 + 1,5 (16,667) \\ &= 50 + 25 \\ &= >75\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Kategori Baik} &= \text{Mi s/d Mi} + 1,5 (\text{SDi}) \\ &= 50 \text{ s/d } 50 + 1,5 (16,667) \\ &= 50 \text{ s/d } 50 + 25 \\ &= 50 \text{ s/d } 75\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Kategori Cukup Baik} &= \text{Mi} - 1,5 (\text{SDi}) \text{ s/d Mi} \\ &= 50 - 1,5 (16,667) \text{ s/d } 50 \\ &= 50 - 25 \text{ s/d } 50 \\ &= 25 \text{ s/d } 50\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Kategori Kurang Baik} &= \text{Mi} - 1,5 (\text{SDi}) \text{ ke bawah} \\ &= 50 - 1,5 (16,667) \\ &= 50 - 25 \\ &= < 25\end{aligned}$$

Tabel Distribusi Frekuensi Kategori Tes Obyektif pada Mata Pelajaran Keterampilan Memasak untuk Kelas X

Mata Pelajaran Keterampilan Memasak

No.	Skor	Kategori	Frekuensi	
			Absolute	Relatif %
1.	>75	Sangat Baik	5	25%
2.	50 s/d 75	Baik	15	75%
3.	25 s/d 50	Cukup Baik	0	0%
4.	< 25	Kurang Baik	0	0%

Nilai ketercapaian media dan metode pembelajaran dalam KBM pada mata pelajaran Keterampilan Memasak :

$$M / \text{Skor Tertinggi} \times 100 = 75/100 \times 100 = 75$$

DAFTAR NILAI AFEKTIF KELAS X

NO.	NAMA	NILAI	PERSENTASE	KATEGORI STANDART KEBERHASILAN			
				KURANG	CUKUP BAIK	BAIK	SANGAT BAIK
				41% - 55%	56% - 70%	71% - 85%	86% - 100%
1	Anjas Bella	85	85%			√	
2	Belva Radwiska Jelita P	85	85%			√	
3	Bima Adi P	85	85%			√	
4	Firyal Magi A J	85	85%			√	
5	Herdetya P	85	85%			√	
6	Liestianti L.H	85	85%			√	
7	M. Kevin	85	85%			√	
8	Mery Nurfitriyani	85	85%			√	
9	Mita Widyana	85	85%			√	
10	M. Yunus Rifky	85	85%			√	
11	Nareswara	90	90%				√
12	Novian Khoirul Anam	90	90%				√
13	Reditya Eriningtyas	90	90%				√
14	Rio Johariansyah	90	90%				√
15	Rizky Putri Deemawanti	90	90%				√
16	Puji Lestari Cahyaningsih	90	90%				√
17	Puri Sarwo Kusumawati	90	90%				√
18	Taufik Ahmad	90	90%				√
19	Wandha Kusumaning W	90	90%				√
20	Wisni Pratiwi	90	90%				√
Σ		1750	1750%				
MEAN			88%				√
MODUS			0.85				
MEDIAN			88%				
STANDAR DEVIASI			0.025649459				
NILAI MAKSIMAL			90%				
NILAI MINIMAL			85%				

DAFTAR NILAI PSIKOMOTORIK KELAS X

NO.	NAMA	NILAI	PERSENTASE	KATEGORI STANDART KEBERHASILAN			
				KURANG 41% - 55%	CUKUP BAIK 56% - 70%	BAIK 71% - 85%	SANGAT BAIK 86% - 100%
1	Anjas Bella	75	75%			√	
2	Belva Radwiska Jelita P	75	75%			√	
3	Bima Adi P	75	75%			√	
4	Firyal Magi A J	75	75%			√	
5	Herdetya P	75	75%			√	
6	Liestianti L.H	75	75%			√	
7	M. Kevin	75	75%			√	
8	Mery Nurfitriyani	75	75%			√	
9	Mita Widyana	75	75%			√	
10	M. Yunus Rifky	75	75%			√	
11	Nareswara	80	80%			√	
12	Novian Khoirul Anam	80	80%			√	
13	Reditya Eriningtyas	80	80%			√	
14	Rio Johariansyah	80	80%			√	
15	Rizky Putri Deemawanti	80	80%			√	
16	Puji Lestari Cahyaningsih	75	75%			√	
17	Puri Sarwo Kusumawati	75	75%			√	
18	Taufik Ahmad	75	75%			√	
19	Wandha Kusumaning W	75	75%			√	
20	Wisni Pratiwi	75	75%			√	
		1525	1525%				
MEAN			76%			√	
MODUS			0.75				
MEDIAN			75%				
STANDAR DEVIASI			0.022213083				
NILAI MAKSIMAL			80%				
NILAI MINIMAL			75%				

Rangkuman Hasil Penilaian Pembelajaran Kelas X

No.	Nama	Nilai			Rerata	KKM	Keterangan
		Kognitif	Afektif	Psikomotorik			
1.	Anjas Bella	80	85	75	80	75	TUNTAS
2.	Belva Radwiska Jelita P	75	85	75	78.3333	75	TUNTAS
3.	Bima Adi P	75	85	75	78.3333	75	TUNTAS
4.	Firyal Magi A J	80	85	75	80	75	TUNTAS
5.	Herdetya P	75	85	75	78.3333	75	TUNTAS
6.	Liestianti L.H	75	85	75	78.3333	75	TUNTAS
7.	M. Kevin	75	85	75	78.3333	75	TUNTAS
8.	Mery Nurfitriyani	75	85	75	78.3333	75	TUNTAS
9.	Mita Widyana	75	85	75	78.3333	75	TUNTAS
10.	M. Yunus Rifky	75	85	75	78.3333	75	TUNTAS
11.	Nareswara	80	90	80	83.3333	75	TUNTAS
12.	Novian Khoirul Anam	75	90	80	81.6667	75	TUNTAS
13.	Reditya Eriningtyas	75	90	80	81.6667	75	TUNTAS
14.	Rio Johariansyah	75	90	80	81.6667	75	TUNTAS
15.	Rizky Putri Deemawanti	80	90	80	83.3333	75	TUNTAS
16.	Puji Lestari Cahyaningsih	75	90	75	80	75	TUNTAS
17.	Puri Sarwo Kusumawati	75	90	75	80	75	TUNTAS
18.	Taufik Ahmad	75	90	75	80	75	TUNTAS
19.	Wandha Kusumaning W	75	90	75	80	75	TUNTAS
20.	Wisni Pratiwi	80	90	75	81.6667	75	TUNTAS

DAFTAR NILAI TES KELAS XI

NO	NAMA	NILAI	URUT	FREKWENSI
1	Abeduego H.S	80	80	1
2	Aldi Ardiansah	100	90	5
3	Amatohula Lanogu	100	90	
4	Andreas Fajar	95	90	
5	Bethsaida Aprilia	95	90	
6	Christina Nureiva D	95	90	
7	Daniasti Wikasitakusuma	95	95	11
8	Dian Hatalia Aryani	100	95	
9	Ebzan Mediawan	95	95	
10	Elisenora Guruh Bramaji	100	95	
11	Firman Adhi	90	95	
12	Haryo Widanto	95	95	
13	Irfaansetio	100	95	
14	Kurniawan Yuda	95	95	
15	Laila hapsari	100	95	
16	Lia Wulandari	95	95	
17	Maharani Thea	90	95	13
18	Mutiara Caesagustha	100	100	
19	Rina Wirda	100	100	
20	Risky R	100	100	
21	Riska Putri Rahmawati	100	100	
22	Rizaldi Adiguna	100	100	
23	Rohmana	90	100	
24	Robertus Kurnianto	95	100	
25	Rudi Setiawan	100	100	
26	Satriandana	100	100	
27	Vanessa Evi Estriana	95	100	
28	Wisni Pratiwi	90	100	
29	Wahyu Setyo nugroho	90	100	
30	Yoga Pamungkas	95	100	
Σ		2875		30
MEAN		95.83		
MODUS		100		
MEDIAN		95		
STANDAR DEVIASI		4.75		
NILAI TERTINGGI		100		
NILAI TERENDAH		80		

ANALISIS DESKRIPTIF
“EVALUASI PELAKSANAAN PROGRAM PEMBELAJARAN
KETERAMPILAN MEMASAK DI SMA N 11 YOGYAKARTA”
HASIL TES UNTUK KELAS XI

A. Jumlah Kelas Interval

$$\begin{aligned} K &= 1 + 3,3 \log n \\ &= 1 + 3,3 \log 30 \\ &= 1 + 3,3 (1,477) \\ &= 1 + 4,777 \\ &= 5,777 \text{ atau } 6 \end{aligned}$$

B. Rentang Data

$$\begin{aligned} \text{Rentang Data} &= \text{data tertinggi} - \text{data terendah} \\ &= 100 - 80 \\ &= 20 \end{aligned}$$

C. Panjang Kelas

$$\text{Panjang Kelas} = 20/6 = 3,333 \quad \rightarrow \quad 4$$

Kelas Interval	Frekwensi		
	Absolute	Relative %	Kumulatif
80 - 83	1	3,333%	1
84 - 87	0	0%	1
88 - 91	5	16,667%	6
92 - 95	11	36,667%	17
96 - 99	0	0%	17
100 - 103	13	43,333%	30
	30	100%	

Pengelompokan Kategori Tes untuk Kelas XI Pada Mata Pelajaran Keterampilan Memasak di SMA N 11 Yogyakarta

Mi + 1,5 (SDi) ke atas : Sangat Baik

Mi s/d Mi + 1,5 (SDi) : Baik

Mi - 1,5 (SDi) s/d Mi : Cukup Baik

Mi - 1,5 (SDi) ke bawah : Kurang Baik

$$\begin{aligned}\text{M Ideal} &= \frac{1}{2} (\text{skor tertinggi} + \text{skor terendah}) \\ &= \frac{1}{2} (100 \times 1) + (0 \times 0) \\ &= \frac{1}{2} (100 + 0) \\ &= \frac{1}{2} (100) \\ &= 50\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{SD Ideal} &= \frac{1}{6} (\text{skor tertinggi} + \text{skor terendah}) \\ &= \frac{1}{6} (100 \times 1) + (0 \times 0) \\ &= \frac{1}{6} (100 + 0) \\ &= \frac{1}{6} (100) \\ &= 16.667\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Kategori Sangat Baik} &= \text{MI} + 1,5 (\text{SDi}) \text{ ke atas} \\ &= 50 + 1,5 (16,667) \\ &= 50 + 25 \\ &= >75\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Kategori Baik} &= \text{Mi s/d Mi} + 1,5 (\text{SDi}) \\ &= 50 \text{ s/d } 50 + 1,5 (16,667) \\ &= 50 \text{ s/d } 50 + 25 \\ &= 50 \text{ s/d } 75\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Kategori Cukup Baik} &= \text{Mi} - 1,5 (\text{SDi}) \text{ s/d Mi} \\ &= 50 - 1,5 (16,667) \text{ s/d } 50 \\ &= 50 - 25 \text{ s/d } 50 \\ &= 25 \text{ s/d } 50\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Kategori Kurang Baik} &= \text{Mi} - 1,5 (\text{SDi}) \text{ ke bawah} \\ &= 50 - 1.5 (16,667) \\ &= 50 - 25 \\ &= < 25\end{aligned}$$

Tabel Distribusi Frekuensi Kategori Tes Obyektif pada Mata Pelajaran Keterampilan Memasak untuk Kelas XI

Mata Pelajaran Keterampilan Memasak

No.	Skor	Kategori	Frekuensi	
			Absolute	Relatif %
1.	>75	Sangat Baik	30	100%
2.	50 s/d 75	Baik	0	0%
3.	25 s/d 50	Cukup Baik	0	0%
4.	< 25	Kurang Baik	0	0%

Nilai ketercapaian media dan metode pembelajaran dalam KBM pada mata pelajaran Keterampilan Memasak :

$$M / \text{Skor Tertinggi} \times 100 = 95/100 \times 100 = 95$$

DAFTAR NILAI AFEKTIF KELAS XI

NO.	NAMA	NILAI	PERSENTASE	KATEGORI STANDART KEBERHASILAN			
				KURANG 41% - 55%	CUKUP BAIK 56% - 70%	BAIK 71% - 85%	SANGAT BAIK 86% - 100%
1	Abeduego H.S	85	85%			√	
2	Aldi Ardiansah	85	85%			√	
3	Amatohula Lanogu	85	85%			√	
4	Andreas Fajar	85	85%			√	
5	Bethsaida Aprilia	85	85%			√	
6	Christina Nureiva D	90	90%				√
7	Daniasti Wikasitakusuma	90	90%				√
8	Dian Hatalia Aryani	90	90%				√
9	Ebzan Mediawan	90	90%				√
10	Elisenora Guruh Bramaji	90	90%				√
11	Firman Adhi	85	85%			√	
12	Haryo Widanto	85	85%			√	
13	Irfansetio	85	85%			√	
14	Kurniawan Yuda	85	85%			√	
15	Laila hapsari	85	85%			√	
16	Lia Wulandari	90	90%				√
17	Maharani Thea	90	90%				√
18	Mutiara Caesagustha	90	90%				√
19	Rina Wirda	90	90%				√
20	Risky R	90	90%				√
21	Riska Putri Rahmawati	90	90%				√
22	Rizaldi Adiguna	90	90%				√
23	Rohmana	90	90%				√
24	Robertus Kurnianto	90	90%				√
25	Rudi Setiawan	90	90%				√
26	Satriandana	85	85%			√	
27	Vanessa Evi Estriana	85	85%			√	
28	Wisni Pratiwi	85	85%			√	
29	Wahyu Setyo nugroho	85	85%			√	
30	Yoga Pamungkas	85	85%			√	
Σ		2625	2625%				
MEAN			88%				√
MODUS			0.85				
MEDIAN			88%				
STANDAR DEVIASI			0.025427381				
NILAI MAKSIMAL			90%				
NILAI MINIMAL			85%				

DAFTAR NILAI PSIKOMOTORIK KELAS XI							
NO.	NAMA	NILAI	PERSENTASE	KATEGORI STANDART KEBERHASILAN			
				KURANG	CUKUP BAIK	BAIK	SANGAT BAIK
				41% - 55%	56% - 70%	71% - 85%	86% - 100%
1	Abeduego H.S	80	80%			√	
2	Aldi Ardiansah	80	80%			√	
3	Amatohula Lanogu	80	80%			√	
4	Andreas Fajar	80	80%			√	
5	Bethsaida Aprilia	80	80%			√	
6	Christina Nureiva D	75	75%			√	
7	Daniasti Wikasitakusuma	75	75%			√	
8	Dian Hatalia Aryani	75	75%			√	
9	Ebzan Mediawan	75	75%			√	
10	Elisenora Guruh Bramaji	75	75%			√	
11	Firman Adhi	85	85%			√	
12	Haryo Widanto	85	85%			√	
13	Irfaansetio	85	85%			√	
14	Kurniawan Yuda	85	85%			√	
15	Laila hapsari	85	85%			√	
16	Lia Wulandari	95	95%				√
17	Maharani Thea	95	95%				√
18	Mutiara Caesagustha	95	95%				√
19	Rina Wirda	95	95%				√
20	Risky R	95	95%				√
21	Riska Putri Rahmawati	80	80%			√	
22	Rizaldi Adiguna	80	80%			√	
23	Rohmana	80	80%			√	
24	Robertus Kurnianto	80	80%			√	
25	Rudi Setiawan	80	80%			√	
26	Satriandana	90	90%				√
27	Vanessa Evi Estriana	90	90%				√
28	Wisni Pratiwi	90	90%				√
29	Wahyu Setyo nugroho	90	90%				√
30	Yoga Pamungkas	90	90%				√
Σ		2525	2525%				
MEAN			84%			√	
MODUS			0.8				
MEDIAN			83%				
STANDAR DEVIASI			0.068334034				
NILAI MAKSIMAL			95%				
NILAI MINIMAL			75%				

Rangkuman Hasil Penilaian Pembelajaran Kelas XI

No.	Nama	Nilai			Rerata	KKM	Keterangan
		Kognitif	Afektif	Psikomotorik			
1.	Abeduego H.S	80	85	80	81.6667	75	TUNTAS
2.	Aldi Ardiansah	100	85	80	88.3333	75	TUNTAS
3.	Amatohula Lanogu	100	85	80	88.3333	75	TUNTAS
4.	Andreas Fajar	95	85	80	86.6667	75	TUNTAS
5.	Bethsaida Aprilia	95	85	80	86.6667	75	TUNTAS
6.	Christina Nureiva D	95	90	75	86.6667	75	TUNTAS
7.	Daniasti Wikasitakusuma	95	90	75	86.6667	75	TUNTAS
8.	Dian Hatalia Aryani	100	90	75	88.3333	75	TUNTAS
9.	Ebzan Mediawan	95	90	75	86.6667	75	TUNTAS
10.	Elisenora Guruh Bramaji	100	90	75	88.3333	75	TUNTAS
11.	Firman Adhi	90	85	85	86.6667	75	TUNTAS
12.	Haryo Widanto	95	85	85	88.3333	75	TUNTAS
13.	Irfaansetio	100	85	85	90	75	TUNTAS
14.	Kurniawan Yuda	95	85	85	88.3333	75	TUNTAS
15.	Laila hapsari	100	85	85	90	75	TUNTAS
16.	Lia Wulandari	95	90	95	93.3333	75	TUNTAS
17.	Maharani Thea	90	90	95	91.6667	75	TUNTAS
18.	Mutiara Caesagustha	100	90	95	95	75	TUNTAS
19.	Rina Wirda	100	90	95	95	75	TUNTAS
20.	Risky R	100	90	95	95	75	TUNTAS
21.	Riska Putri Rahmawati	100	90	80	90	75	TUNTAS
22.	Rizaldi Adiguna	100	90	80	90	75	TUNTAS
23.	Rohmana	90	90	80	86.6667	75	TUNTAS
24.	Robertus Kurnianto	95	90	80	88.3333	75	TUNTAS
25.	Rudi Setiawan	100	90	80	90	75	TUNTAS
26.	Satriandana	100	85	90	91.6667	75	TUNTAS
27.	Vanessa Evi Estriana	95	85	90	90	75	TUNTAS
28.	Wisni Pratiwi	90	85	90	88.3333	75	TUNTAS
29.	Wahyu Setyo nugroho	90	85	90	88.3333	75	TUNTAS
30.	Yoga Pamungkas	95	85	90	90	75	TUNTAS

DOKUMENTASI

Gambar Ruang Praktik



Gambar 1. Kompor



Gambar 2. Rak Alat



Gambar 3. Rak Bahan



Gambar 4. Meja Kerja

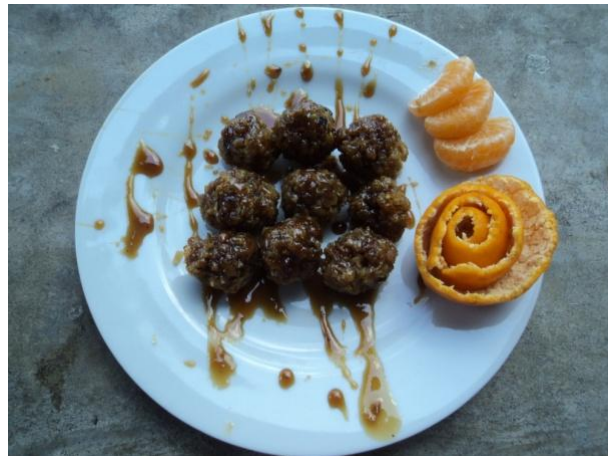


Gambar Tempat Pencucian

Sampel Produk Hasil Praktik



Gambar 1. Cenil



Gambar 2. Grubi



Gambar 3. Apem